Tefal ActiFry®

FR

DE

NL

EN

ES

PT

IT

EL

DA

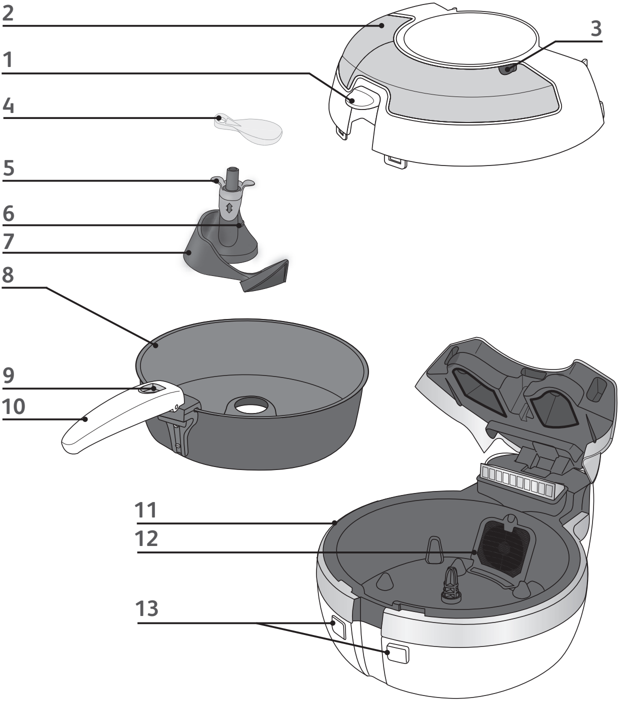
FI

NO

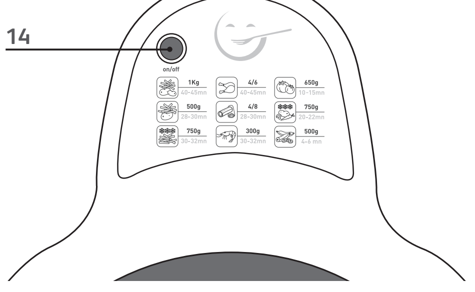
SV



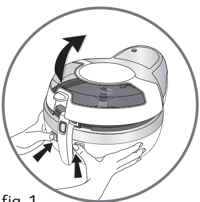
www.tefal.com

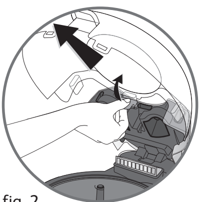


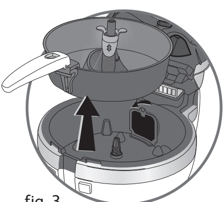
2
1
4
5
6
7
8
9
10
3
11
12
13



14
on/off
1Kg
40-45mn
4/6
40-45mn
650g
10-15mn
500g
28-30mn
4/8
28-30mn
750g
20-22mn
750g
30-32mn
300g
30-32mn
500g
4-6 mn


fig. 1


fig. 2


fig. 3

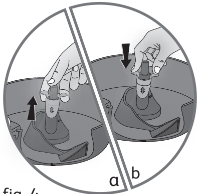
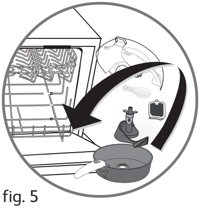


fig. 4


fig. 5

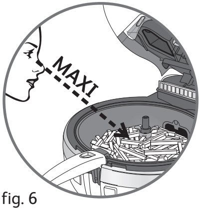
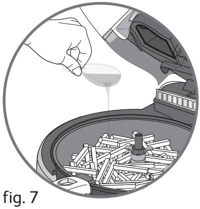
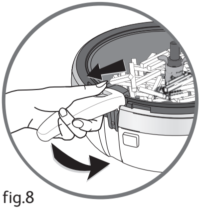
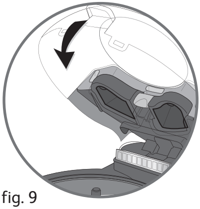


fig. 6


fig. 7


fig.8


fig. 9

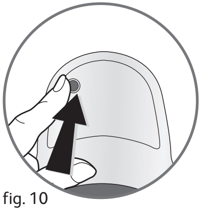

fig. 10



fig. 11

Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Reportez-vous au livret de consignes de sécurité.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère doseuse
5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)
7. Pale de brassage amovible
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Base
12. Filtre amovible
13. Commandes d'ouverture du couvercle
14. Bouton Marche / Arrêt (On = marche, Off = Arrêt)

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle **- fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle **- fig.2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat **- fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage **- fig.4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour reclipser la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.6.
Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 6 à 9).
- Ajoutez la matière grasse **- fig.7** (voir tableau de cuisson p. 6 à 9).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement **- fig.8**.
- Fermez le couvercle **- fig.9**.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson **- fig.10**.

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

Retirez les aliments

Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.9.

- Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt **- fig.10** et ouvrez le couvercle **- fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat **- fig.11** et servez sans attendre.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ….)

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle **- fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle **- fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat **- fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage **- fig.4b**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le **- fig.3**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 6 à 9).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Recettes
Les vraies frites

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 min • CUISSON 40 min

1 kg de pommes de terre (épluchées, lavées)
1 d'huile, sel

1 Coupez les pommes de terre en bâtonnets selon votre goût : coupe 8 × 8 mm, 10 × 10 mm ou 13 x 13 mm. Rincez abondamment les frites coupées, égouttez-les et séchez-les soigneusement.
2 Placez les frites dans ActiFry®. Versez l'huile uniformément sur les frites.
3 Laissez cuire 40 à 45 min. selon l'épaisseur des frites.

Filet de dinde aux 3 poivrons

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 min • CUISSON 25 min

600 g de blancs de dinde en lanières (1 cm par 3 cm)
3 poivrons épépinés (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)
1 oignon émincé
2 gousses d'ail hachées
2 d'huile d'olive
½ verre de porto blanc
½ de vinaigre de cidre
10 cl d'eau
sel, poivre

1 Coupez les poivrons en losanges de 2 cm de côté. Mettez-les dans l'ActiFry® avec les oignons, ajoutez l'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 min.
2 Rajoutez l'ail et faites cuire 5 min. Assaisonnez.
3 Rajoutez les lanières de dinde aux légumes, le porto blanc, l'eau, le vinaigre de cidre et laissez cuire 10 à 15 min.

Gambas provençales

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 min • CUISSON 12 min

800 g de gambas
1 oignon émincé
5 gousses d'ail hachées
½ bouquet de persil haché
3 d'huile d'olive
1 citron
sel, poivre

1 Passez les gambas à l'eau froide et essuyez-les. Dans un plat, recouvrez les gambas d'ail, d'oignon, de persil et d'huile. Laissez mariner 15 min.
2 Mettez les gambas à cuire avec la marinade pendant 12 à 15 min.Quand les gambas prennent une belle couleur orangée, salez et poivrez.
3 Servez avec des quartiers de citrons.

Sauté méditerranéen de légumes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 min • CUISSON 25 min

1 courgette (200 g)
150 g de champignons frais
1 aubergine
1 poivron rouge
1 poivron vert
10 cl de vin blanc
2  **de gousses d'ail**
Persil (quelques brins)
2  **d'huile d'olive, sel, poivre**

1 Coupez les courgettes et les aubergines en cubes. Emincez les champignons de Paris. Coupez les poivrons en fines lanières.
2 Mettez les aubergines, les courgettes, les poivrons et les champignons dans ActiFry®. Versez l'huile et faites cuire pendant 15 min.
3 Pilez l'ail et le persil. Rajoutez-les avec le vin blanc. Assaisonnez et prolongez la cuisson de 10 à 15 min.

Minis pannequets de bananes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 30 min • CUISSON 10 min

4 bananes pas trop mûres
20 g de grué de cacao
8 feuilles de brick
1 œuf

Sauce :
50 g chocolat 70 %
3 cl de lait

1 Taillez les bananes en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Coupez les feuilles de brick en 4.
2 Placez une pincée de grué sur le centre de la feuille. Déposez un tronçon de banane. Refermez en rabattant 2 côtés opposés puis les deux autres côtés et dorez avec l'œuf battu. Placez les pannequets dans l'ActiFry® et cuire 10 min.
3 Pendant ce temps, chauffez le lait. Versez-le sur le chocolat et mixez pour homogénéiser la sauce. Vous pouvez remplacer les bananes par des kiwis, poires, ananas, fraises…

Wichtige Anweisungen

Garen

- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
- Folgen Sie den Sicherheitshinweisen im beigefügten Heft.
- Halten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen ein.

DE

Description

1. Griffbereich des Deckels
2. Deckel
3. Schloss des Deckels
4. Dosierlöffel
5. Verriegelungshebel: Hebel zum Einsetzen und Herausnehmen der Rührvorrichtung
6. Maximale Einfüllmenge (für die Pommes Frites)
7. Abnehmbare Rührvorrichtung (Schaufel)
8. Herausnehmbarer Gargutbehälter
9. Entriegelungsknopf des Griffs
10. Griff des Gargutbehälters
11. Basis
12. Herausnehmbarer Filter
13. Öffnungstaste für den Deckel
14. An / Aus Taste (On = angeschaltet, Off = abgeschaltet)

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Machen Sie den Deckel auf - Abb. 1 und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen **- Abb.2**.
- Nehmen Sie den Dosierlöffel ab. Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.3**.
- Zum Abnehmen der Rührvorrichtung, heben Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, der sich im oberen Teil der Rührvorrichtung befindet. Positionieren Sie dazu den Daumen auf der Spitze der Rührvorrichtung und den Zeige- und Mittelfinger unter den Verriegelungshebel. Heben Sie den Verriegelungshebel mit Ihren Fingern an, um die Rührvorrichtung abzuheben **- Abb.4a**.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest **- Abb.5** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um die Rührvorrichtung einzusetzen, ziehen Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, setzen die Rührvorrichtung in der Mitte des Gargutbehälters ein und drücken den Verriegelungshebel herunter **- Abb.4b**.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer harmlosen Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dieses Phänomen hat keinerlei Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

Vorbereitung der Lebensmittel

Geben Sie nie mehr Pommes Frites in das Gerät, als auf der abnehmbaren Rührvorrichtung als Höchstmenge angegeben ist - Abb. 6. Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Gargutbehälter.

- Geben Sie die Lebensmittel unter Beachtung der Höchstmenge in den Gargutbehälter (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Geben Sie Öl dazu **- Abb.7** (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz zurück **- Abb.8**.
- Machen Sie den Deckel zu **- Abb.9**.

Garen mit ActiFry

Start der Garzeit

- Drücken Sie die An / Aus Taste, der Garvorgang beginnt **- Abb.10**.

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel angehoben wird.

Entnehmen der Lebensmittel

Fassen Sie den Deckel nur an dem entsprechenden Griffbereich an, um jedwedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden. - Abb. 9.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schalten Sie das Gerät mit einem Druck auf An / Aus aus **- Abb.10** und machen Sie den Deckel auf **- Abb.1**.
- Heben Sie den Griff an, nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.11** und servieren Sie unverzüglich.

Die Garzeit

Die Garzeiten sind nur Anhaltspunkte und können je nach Jahreszeit, Größe und Menge der Lebensmittel, entsprechend dem individuellen Geschmack abgeändert werden. Die Ölmenge kann je nach persönlichem Geschmack und persönlichen Bedürfnissen erhöht werden. Wenn die Pommes Frites besonders knusprig werden sollen, können Sie sie ein paar Minuten länger garen.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes Frites Standardgröße 10mm x10mm	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 45 Minuten
	frisch	750 g	3/4 Messlöffel Öl	35 - 37 Minuten
	frisch	500 g	1/2 Messlöffel Öl	28 - 30 Minuten
	frisch	250 g	1/4 Messlöffel Öl	24 - 26 Minuten
Country Potatoes (Kartoffeln geviertlelt)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	14 - 16 Minuten
Bratkartoffeln	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Dünne Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 27 Minuten

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	frisch, in Scheiben geschnitten	750 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Minuten
Paprikaschoten	frisch, in Streifen geschnitten	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	20 - 25 Minuten
Champignons	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Tomaten	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	10 - 15 Minuten
Zwiebeln	frisch, in Scheiben geschnitten	500 g	1 Messlöffel Öl	15 - 25 Minuten

Fleisch – Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter der Provence, Thymian, Lorbeer…) in das Öl geben.

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	frisch	750 g	keine	18 - 20 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	18 - 20 Minuten
Hähnchenschenkel	frisch	4 bis 6	keine	30 - 32 Minuten
Hähnchenkeulen	frisch	2	keine	30 - 35 Minuten
Hähnchenbrust	frisch	6 St.ücke Hähnchenbrust (etwa 750 g)	keine	10 - 15 Minuten
Frühlingsröllchen	frisch	4 bis 8 kleine	1 Messlöffel Öl	10 - 12 Minuten
Kalbsrouladen	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Lammkoteletts	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Schweinerippchen	frisch	2 bis 4	1 Messlöffel Öl	15 - 18 Minuten
Schweinefilet	frisch	2 bis 6 Scheiben	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Würstchen oder Bratwurst	frisch	4 bis 8 (eingestochen)	keine	10 - 12 Minuten
Kaninchenrücken	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Hackfleisch	frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	10 - 15 Minuten
	tiefgefroren	400 g	mit oder ohne 1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Hackbällchen	tiefgefroren	750 g	1 Messlöffel Öl	18 - 20 Minuten

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	300 g	keine	12 - 14 Minuten
Seeteufel	frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	20 - 22 Minuten
Shrimps	gekocht	400 g	keine	10 - 12 Minuten
Gambas	tiefgefroren	300 g (16 Stück)	keine	12 - 14 Minuten

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	in Scheiben geschnitten	500 g (5 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4 - 6 Minuten
	in Alufolie	2 Bananen	keine	20 - 25 Minuten
Kirschen	ganz	bis zu 1000g	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	12 - 15 Minuten
Erdbeeren	geviertelt	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	5 - 7 Minuten
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	10 - 12 Minuten
Birnen	in Stücke geschnitten	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten
Ananas	in Stücke geschnitten	1	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten

tiefgefrorene Zubereitungen

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	tiefgefroren	750 g	keine	20- 22 Minuten
Nudel- und Fischpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 22 Minuten
Bauernpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 30 Minuten
Pasta à la Carbonara	tiefgefroren	750 g	keine	15 - 20 Minuten
Paella	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Kantonreis-Gericht	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Chili con Carne	tiefgefroren	750 g	keine	12 - 15 Minuten

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gänzlich abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf **- Abb.1** und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen **- Abb.2**.
- Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.3**.
- Um die Rührvorrichtung abzunehmen, heben Sie den Verriegelungshebel an - **Abb.4a**.
- Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn **- Abb.3**.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest **- Abb.5** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Das Gerät ist mit einem herausnehmbaren Gargutbehälter ausgestattet: dieser kann sich nach längerem Gebrauch braun verfärben und Gebrauchsspuren bekommen, was aber nicht störend ist.
- Wir garantieren, dass der Gargutbehälter den BESTIMMUNGEN über Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.

Benutzen Sie zur Schonung der Eigenschaften des Gargutbehälters keine Utensilien aus Metall.

Ein paar Tipps für den Problemfall…

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die An / Aus Taste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die An / Aus Taste.
	Sie haben die An / Aus Taste gedrückt aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Die Motoren laufen, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Überprüfen Sie, ob sie richtig eingesetzt ist. Bringen Sie das Gerät andernfalls zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Prüfen Sie, ob der Verriegelungshebel völlig heruntergedrückt wurde.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes Frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes Frites gleich groß.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes Frites Fritten sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes Frites zerbrechen beim Garen.	Sie haben junge Kartoffeln verwendet.	Geben Sie nur 750 g Kartoffeln in das Gerät und passen Sie die Garzeit an.
Die Lebensmittel bleiben am Rand des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Gartabelle angegebenen Mengen.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Die Rührvorrichtung wurde nicht richtig eingesetzt oder die Dichtung der Rührvorrichtung ist schadhaft.	Überprüfen Sie, ob Die Rührvorrichtung richtig eingesetzt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum gebracht werden.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.

Rezepte

Pommes frites

DE

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 15 Min. • GARZEIT 40 Min.

1 kg Kartoffeln (geschält, gewaschen)
1 Öl, Salz

1 Schneiden Sie die Kartoffeln ganz nach Ihrem Geschmack in Stäbchen (Breite 8 x 8 mm, 10 x 10 mm oder 13 x 13mm). Waschen Sie die geschnittenen Kartoffelstäbchen, lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch.
2 Geben Sie die Pommes in die ActiFry®. Geben Sie das Öl gleichmäßig über die Pommes.
3 Lassen Sie sie je nach Modell und Menge 40 bis 45 Min. garen.

Putengeschnetzeltes mit Paprika

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 15 Min. • GARZEIT 25 Min.

600 g Putenbrustfilet in Streifen (1 cm x 3 cm)
3 entkernte Paprika (1 rote, 1 grüne, 1 gelbe)
1 gehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
2 Olivenöl
½ Glas weißer Portwein
½ Apfelessig
100 ml Wasser
Salz, Pfeffer

1 Schneiden Sie die Paprika in 2 cm breite Rauten.Geben Sie sie zusammen mit den Zwiebeln in die ActiFry®, geben Sie das Olivenöl hinzu und lassen Sie alles 10 bis 15 Min. garen.
2 Fügen Sie den Knoblauch hinzu und garen Sie alles 5 Min. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Ihrem Geschmack.
3 Fügen Sie die Putenstreifen, den Wein, das Wasser und den Apfelessig zum Gemüse hinzu und lassen Sie alles je nach Modell und Menge 10 bis 15 Min. garen.

Würzige Riesengarnelen

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 20 Min. • GARZEIT 12 Min.

800 g Riesengarnelen
1 gehackte Zwiebel
5 gehackte Knoblauchzehen
½ Bund gehackte Petersilie
3 Olivenöl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

1 Waschen Sie die Riesengarnelen mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie vorsichtig ab. Bedecken Sie die Riesengarnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie und Öl. Lassen Sie sie 15 Min. mit der Marinade ziehen.
2 Garen Sie die Riesengarnelen mit der Marinade 12 bis 15 Min. in der ActiFry®bis die Riesengarnelen eine schöne orange Farbe annehmen. Salzen und pfeffern.
3 Servieren Sie sie mit Zitronenvierteln.

Mediterrane Gemüsepfanne

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 10 Min. • GARZEIT 25 Min.

1 Zucchini (200 g)
150 g frische Champignons
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
100 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen
Petersilie (einige Zweige)
2 Olivenöl
Salz
Pfeffer

1 Schneiden Sie die Zucchini und die Auberginen in Würfel. Schneiden Sie die Champignons in Scheiben und die Paprika in feine Streifen.
2 Geben Sie die Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in die ActiFry®. Geben Sie das Öl darüber und garen Sie alles 15 Min. lang.
3 Schälen und schneiden Sie den Knoblauch klein und hacken Sie die Petersilie. Geben Sie beides mit dem Weißwein hinzu. Würzen Sie und garen Sie alles je nach Modell und Menge nochmals 10 bis 15 Min.

Teigtaschen mit Schoko-Bananenfüllung

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 30 Min. • GARZEIT 10 Min.

4 nicht zu reife Bananen
20 g Kakaopulver
8 Brickteig oder Yufka-Teigblätter
1 Ei

Soße: 50 g Schokolade 70 % Kakaoanteil
30 ml Milch

1 Schneiden Sie die Bananen in 1 cm dicke Stücke. Vierteln Sie die Brickteigblätter.
2 Geben Sie eine Prise Kakao in die Mitte der Blätter. Legen Sie ein Bananenstück auf jedes Blatt. Schließen Sie sie, indem Sie 2 gegenüberliegende Seiten einschlagen, dann die anderen beiden Seiten mit dem verquirlten Ei bestreichen und einschlagen. Geben Sie die Teigtaschen in die ActiFry® und braten Sie sie 10 Min.
3 Erhitzen Sie während dessen die Milch. Gießen Sie sie über die Schokolade. Mixen, um die Soße glatt zu bekommen. Sie können die Bananen durch Kiwis, Birnen, Ananas, Erdbeeren,... ersetzen.

Belangrijke instructies

Bakken

- Laat het apparaat nooit aanstaan als het leeg is.
- Leg niet te veel in de binnenpan, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.
- Raadpleeg het boekje met de veiligheidsvoorschriften.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden van de ingrediënten en de vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden vermeld.

NL

Omschrijving

1. Handgreepje voor het openen van het deksel
2. Deksel
3. Ontgrendelingsknop deksel
4. Maatschepje
5. Vergrendelen/ontgrendelen roerblad
6. Max. vulniveau (voor patat)
7. Afneembaar roerblad
8. Uitneembare binnenpan
9. Ontgrendelingsknop van de handgreep
10. Handgreep van de schaal
11. Behuizing
12. Uitneembaar filter
13. Bedieningsknoppen voor opening deksel
14. Aan/uit-knop
(On = aan, Off = uit)

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Open het deksel - fig.1 en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen **- fig.2**.
- Verwijder het maatschepje.
- Zet de handgreep van de afneembare schaal horizontaal terug tot u een “KLIK” hoort, om de schaal uit te nemen **- fig.3**.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u de lichtgrijze vergrendeling aan de as van het roerblad op. Plaats uw duim bovenop de as en uw wijs- en middelvinger onder het lichtgrijze hulpstuk om te ontgrendelen en beweeg deze omhoog om het roerblad te verwijderen **- fig.4a**.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser **- fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Om het roerblad te bevestigen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk op, plaats het roerblad in het midden van de binnenpan en druk het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen naar beneden **- fig.4b**.
- Bij het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en verpakkingselementen. Zet het apparaat nooit onder de kraan.

Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, raden wij u aan een recept te kiezen met een baktijd van 30 minuten of meer, dit om het beste resultaat te krijgen.

Het bereiden van de etenswaren

Voor patat nooit het max. niveau overschrijden dat op het roerblad staat - fig.6. Het maatschepje niet in de schaal laten.

- Doe de etenswaren in de schaal en overschreid daarbij de maximale hoeveelheid niet (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- Voeg de olie toe **- fig.7** (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in **- fig.8**.
- Sluit het deksel **- fig.9**.

“Light” bakken

Begin met bakken

- Druk op de aan/uit-knop, het bakken begint, dankzij het circuleren van de hetelucht in de bakruimte **- fig.10**.

Wanneer u het deksel opent, schakelt het apparaat uit.

Verwijder de etenswaren

Om brandwonden te voorkomen het deksel niet buiten de aangegeven zone vastpakken - Fig.9.

- Wanneer het bakken klaar is, schakel het apparaat uit door te drukken op de aan/uit-knop **- fig.10** en open het deksel **- fig.1**.
- Til de handgreep op en neem de binnenpan uit **- fig.11** onmiddellijk opdienen.

De baktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren aan de hand van de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden aan de hand van uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere patat wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrites gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Patat gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 45 min
	Vers	750 g	3/4 lepel olie	35 - 37 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie	28 - 30 min
	Vers	250 g	1/4 lepel olie	24 - 26 min
Ronde aardappeltjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min
Gebakken aardappelblokjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Traditionele patat	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
French Fries	Diepvries	750 g	geen	25 - 27 min

Groenten

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie	12 - 15 min
Tomaten	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	10 - 15 min
Uien	Vers in ringen	500 g	1 lepel olie	15 - 25 min

Vlees – Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier …) om uw vlees meer smaak te geven.

,	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
	Diepvries	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kippenbouten	Vers	2	geen	30 - 35 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Vietnamese loempia's	Vers	4 tot 8 kleine	1 lepel olie	10 - 12 min
Blindevinken	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Lamskoteletten	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Varkensfilet	Vers	2 tot 6 plakjes	1 lepel olie	12 - 15 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min
Konijnenrug	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Gehakt	Vers	600 g	1 lepel olie	10 - 15 min
	Diepvries	400 g	met of zonder 1 lepel olie	12 - 15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	750 g	1 lepel olie	18 - 20 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Zeeduivel	Vers	500 g	1 lepel olie	20 - 22 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min
Gamba's	Diepvries	300 g (16 stuks)	geen	12 - 14 min

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
	in aluminiumfolie	2 bananen	geen	20 - 25 min
Kersen	heel	tot 1000g	1 lepel olie + 1 tot 2 lepels suiker	12 - 15 min
Aardbeien	in vieren gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	5 - 7 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min
Peren	in stukken gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min
Ananas	in stukken gesneden	1	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min

Diepvriesbereidingen

,	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20- 22 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	750 g	geen	20 - 22 min
Boerenschotel	Diepvries	750 g	geen	25 - 30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	750 g	geen	15 - 20 min
Paëlla	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Kantonese rijst	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel **- fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen **- fig.2**.
- Zet de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal terug tot u een “KLIK” hoort, om de binnenpan uit te nemen **- fig.3**.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk om de as van het roerblad omhoog **- fig.4a**.
- Verwijder het filter en reinig het.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser **- fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Het apparaat heeft een uitneembare binnenpan: Het bruin worden en verschijnen van krassen die na langdurig gebruik kunnen optreden, zijn niet nadelig voor de goede werking.
- Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag BEANTWOORDT AAN DE REGELGEVING betreffende materialen die in contact komen met etenswaren.

Dompel het apparaat nooit onder in water. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Het uitneembare filter moet regelmatig schoongemaakt worden.

Gebruik geen metalen keukengerei in het apparaat om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

NL

Enkele adviezen in geval van problemen…

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
Het roerblad blijft niet op zijn plaats.	Het roerblad is niet goed bevestigd.	Controleer of het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen volledig naar beneden is gedrukt.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De patat is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de patat in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De patat wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor patat.	Kies speciale aardappelen voor patat.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De patat is te dik.	Snijd de patat dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
De patat breekt tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het roerblad zit niet goed op zijn plaats of de pakking van het roerblad is defect.	Controleer of het roerblad goed op zijn plaats zit. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

Recepten

Echte frietjes

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 15 min • KOKEN: 40 min

1 kg aardappels (geschild en gewassen),
1 olijfolie, zout

1 Snij de aardappels in staafjes in de door u gewenste grootte: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm of 13 x 13 mm. Maak de gesneden frietjes goed schoon met water, giet ze af en droog ze zorgvuldig.
2 Doe de frietjes in de ActiFry®. Giet de olie gelijkmatig over de frietjes.
3 Laat het geheel 40 tot 45 minuten bakken, naargelang de dikte van de frietjes.

Kalkoenfilet met 3 paprika's

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 15 min • KOKEN: 25 min

600 gr kalkoenfilet in reepjes (1 cm bij 3 cm)
3 ontpitte paprika's (1 rode, 1 groene, 1 gele)
1 fijngehakt ui
2 teentjes fijngehakte knoflook
2 olijfolie
½ glas witte porto
½ ciderazijn
10 cl water
zout, peper

1 Snij de paprika's in stukken van 2 cm. Gooi ze samen met de uien in de ActiFry®, voeg olijfolie toe en laat het geheel 10 à 15 minuten koken.
2 Voeg de knoflook toe en laat het 5 min. koken. Op smaak brengen.
3 Voeg de kalkoenreepjes samen met de groenten, de witte porto, het water en de ciderazijn toe en laat het geheel 10 tot 15 min stoven.

Provençaalse gamba's

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 20 min • KOKEN: 12 min

800 gr gamba's
1 fijngehakte ui
5 teentjes fijngehakte knoflook
½ bosje fijngehakte peterselie
3 olijfolie
1 citroen
zout, peper

1 Maak de gamba's schoon met koud water. Smeer de gamba's op een bord in met knoflook, ui, peterselie en olijfolie. Laat 15 minuten marineren.
2 Doe de gamba's samen met de marinade gedurende 12 à 15 minunten in de ActiFry®. Als de gamba's een mooie oranje kleur hebben, ze op smaak brengen met zout en peper.
3 Opdienen met stukjes citroen.

Mediterraans gebraden vlees met groenten

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 10 min • KOKEN: 25 min

1 courgette (200 gr)
150 gr verse champignons
1 aubergine
1 rode paprika
1 groene paprika
10 cl witte wijn
2 teentjes knoflook
Peterselie (enkele takjes)
2 olijfolie
zout, peper

1 Snij de courgettes en aubergines in blokjes. Snij de champignons in dunne plakjes. Snij de paprika's in dunne reepjes.
2 Doe de aubergines, courgettes, paprika's en champignons in de ActiFry®. Giet de olie eroverheen en laat gedurende 15 min. koken.
3 Vermaal de knoflook en de peterselie. Voeg ze samen met de witte wijn toe. Breng het geheel op smaak en verleng het kookproces met 10 à 15 min.

Mini bananenpannenkoekjes

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 30 min • KOKEN: 10 min

4 niet te rijpe bananen
20 gr chocoladeschilfers
8 plakjes brick-bladerdeeg
1 ei

saus:
50 gr chocola 70%
3 cl melk

1 Snij de bananen in stukjes van 1 cm dikte. Snij de plakjes brick-bladerdeeg in vieren.
2 Plaats een mespuntje chocoladeschilfers in het midden van het bladerdeeg. Leg er een stukje banaan op. Vouw het dicht door 2 tegenovergestelde kanten samen te drukken en vervolgens de andere 2 kanten. Bestrijk het met het losgeklopte ei. Plaats de pannenkoekjes in de ActiFry® en bak het geheel gedurende 10 minuten.
3 Verwarm in de tussentijd de melk, giet het over de chocola en meng het geheel totdat het een gelijkmatige saus is. U kunt de banaan vervangen door kiwi, peer, ananas, aardbeien…

Important recommendations

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.
- Always respect the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and recipe book.

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Lid
3. Latch for removing lid
4. Measuring spoon (14ml)
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum food level markers (for chips only)
7. Removable mixing paddle
8. Non-stick removable cooking pan
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening buttons
14. On/Off switch

EN

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2** .
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a "click" as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b.**
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

Preparing food

For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 30 to 32).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 30 to 32).
  (1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Cooking

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

- Once cooking is completed, press on On/Off to stop the appliance – **fig. 10** and open the lid – **fig. 1**.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – **fig. 11**.
- Serve at once.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme…..) with the oil.

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

Food	Type	Quantity	Oil	Cooking Time
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – **fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a "click" as it locks – **fig. 3**.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – **fig. 4a**.
- Remove the filter by pulling the top – **fig. 3** and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

If your fryer is not working correctly

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 30 to 32).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at:
www.tefal.com

Recipes

Real Homemade Chips

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*
1 oil, salt

1 Cut the potatoes into chips the size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Wash the cut chips well under cold running water, drain and dry carefully with a clean absorbent tea towel.
2 Put the chips in the ActiFry®. Pour the oil evenly over the chips.
3 Cook for 40-45 minutes depending on the thickness of the chips.

* For UK only: Use Maris Piper or King Edward variety potatoes.

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g strips of turkey breast (1 cm x 3 cm)
3 seeded peppers (1 red, 1 green, 1 yellow)
1 diced onion
2 chopped garlic cloves
2 olive oil
½ a cup of chicken stock
½ vinegar
100 ml water
salt, pepper

1 Slice the peppers into 2 cm strips in the ActiFry® with the onions, add the olive oil and cook for 10 mins.
2 Add the garlic and cook for 5 mins. Season with salt and pepper.
3 Add the turkey strips, stock, water, vinegar to the vegetables and cook for 10 to 15 mins.

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled
1 onion diced
5 garlic cloves, chopped (or 2-3 if you prefer less garlic flavour)
½ bunch of parsley chopped
3 olive oil
1 lemon
salt, pepper

1 Wash and dry prawns. Put the prawns in a bowl, add garlic, onion, parsley and oil. Cover and leave to marinate for 15 mins.
2 Cook the prawns with the marinade for 12 to 15 mins. The prawns are cooked once they have turned a nice orange colour, add salt and pepper.
3 Serve with lemon wedges.

Mediterranean Vegetables

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

1 zucchini (200 g)
150 g fresh mushrooms
1 eggplant
1 red pepper
1 green pepper
100 ml tomato juice
2 garlic cloves
parsley
2 olive oil
salt, pepper

1 Cut the zucchinis and eggplant into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
3 Chop the garlic and the parlsey and add them to the ActiFry® with the tomato juice. Season and cook for a further 10 to 15 mins.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

4 bananas (not too ripe)
20 g milk chocolate chips
8 sheets brick pastry (also called "feuilles de brick")*
1 egg (beaten)

Dipping chocolate sauce:
50 g good quality plain chocolate (70% cocoa solids)
30 ml skimmed milk

1 Cut the bananas into slices 1 cm thick. Cut the circular brick pastry sheets in four.
2 Put chocolate chips in the centre of each piece of brick pastry and top with a banana slice. Brush the edges with beaten egg to seal and fold the edges over to form a neat square shape packet. For this recipe only, remove the paddle. Cook in two batches. Put half the packets in the ActiFry®, sealed side down, and cook for 8-10 mins. Cook the remaining packets.
3 Meanwhile, heat the milk in a saucepan. Remove from the heat and add the chocolate a piece at time, whisking after each addition. Whisk until smooth. Serve the warm chocolate dipping sauce in individual glasses.

* For UK only: Filo pastry can be substituted for brick pastry, if desired. Cut each sheet into 24 squares 11 cm x 11 cm. There is no need to seal with beaten egg.

Recomendaciones importantes

Cocción

- No ponga en marcha el electrodoméstico si está vacío.
- No sobrepase la cantidad recomendada para la bol de cocción.
- Consulte el manual con las indicaciones de seguridad.
- Respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos indicados en el modo de empleo y en el libro de recetas.

Descripción

1. Zona de prensión de la tapa
2. Tapa
3. Cierre de la tapa
4. Cuchara dosificadora
5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro)
6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas)
7. Pala de braseado extraíble
8. Fuente extraíble
9. Botón de desbloqueo del asa
10. Asa de la fuente
11. Base
12. Filtro removible
13. Mandos de desbloqueo de la tapa
14. Botón On / Off
(On = funcionamiento, Off = parada)

Una preparación rápida

Antes de la primera utilización

- Abra la tapa **- fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el “CLIC” para sacar la fuente **- fig.3**.
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala **- fig.4a**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacie abajo la maneta **- fig.4b**.
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje.

Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

Prepare los alimentos

Para patatas fritas, nunca sobrepase el nivel máximo indicado en la pala extraíble - fig.6. No deje la cuchara dosificadora en la fuente.

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 37 a 39).
- Añada la materia grasa **- fig.7** (ver tabla de cocción p. 37 a 39).
- Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento **- fig.8**.
- Cierre la tapa **- fig.9**.
- Respete siempre las cantidades máximas de los ingredientes y de los líquidos indicados en el libro de instrucciones y de recetas

Una cocción ligera

Inicie la cocción

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción **- fig. 10**.

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

Retire los alimentos

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de prensión prevista para este fin - Fig.9.

- Cuando la cocción haya terminado, pare el aparato presionando en On / Off **- fig.10** y abra la tapa **- fig.1**.
- Levante el asa y saque la fuente**- fig.11** y sirva sin esperar.

Los tiempos de cocción

ES

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica. La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.
Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2cuchara de aceite	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

IMPORTANTE: Para no dañar su aparato, respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos que se indican en el libro de recetas y de instrucciones

Otras verduras

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cuchara de aceite	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel…)

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cuchara de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cuchara de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cuchara de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cuchara de aceite	18 - 20 min

Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

ES

Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

Una limpieza fácil

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente **- fig.3**.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta **- fig.4a**.
- Remueva el filtro y limpielo **- fig.3**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.
No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

Algunos consejos en caso de dificultad…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerciórese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 37 a 39).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Recetas

Auténticas patatas fritas

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 40 min

1 kg de patatas (peladas y lavadas),
1 de aceite, sal

1 Corte las patatas en bastoncillos a su gusto: cortar trozos de 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm. Aclare las patatas cortadas con agua abundante, escúrralas y séquelas cuidadosamente.
2 Ponga las patatas en ActiFry®. Reparta el aceite uniformemente por las patatas.
3 Deje freír de 40 a 45 min según el espesor de las patatas.

Tiras de pavo a los tres pimientos

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 25 min

600 g de pechugas de pavo en tiras (1 cm por 3 cm)
3 pimientos despepitados (1 rojo, 1 verde, 1 amarillo)
1 cebolla laminada
2 dientes de ajo picado
2 de aceite de oliva
½ vaso de caldo de ave
½ de vinagre
100 ml de agua
sal, pimienta

1 Corte los pimientos en rombos de 2 cm de lado. Introdúzcalos en ActiFry® con las cebollas, añádales el aceite de oliva y déjelos cocer 10 min.
2 Añada el ajo y cocine durante 5 min. Sazone.
3 Añada las tiras de pavo a las verduras, el caldo, el agua y el vinagre y déjelo cocer de 10 a 15 min.

Gambas a la provenzal

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 20 min • COCCIÓN 12 min

800 g de gambas
1 cebolla laminada
5 dientes de ajo picado
½ ramito de perejil picado
3 de aceite de oliva
1 limón
sal, pimienta

1 Pase las gamas por agua fría y escúrralas. En un plato, cubra las gamas de ajo, cebolla, perejil y aceite. Dejar marinar durante 15 min.
2 Cocine las gambas marinadas de 12 a 15 minutos. Cuando se doren, salpimente.
3 Sírvalo con gajos de limón.

Salteado mediterráneo de verduras

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 10 min • COCCIÓN 25 min

1 calabacín (200 g)
150 g de champiñones frescos
1 berenjena
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
100 ml de zumo de tomate
2  **de cabezas de ajo**
Perejil (unas ramitas),
2  **de aceite de oliva**
sal, pimienta

1 Corte los calabacines y la berenjena en dados. Corte en láminas los champiñones y los pimientos en tiras finas.
2 Introduzca las berenjenas, los calabacines, los pimientos y los champiñones en ActiFry®. Añada el aceite y cocine durante 15 min.
3 Machaque el ajo y el perejil. Añádalos con zumo de tomate. Sazónelo y alargue la cocción de 10 a 15 min.

Minicreps de plátano

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 30 min • COCCIÓN 10 min

4 plátanos que no estén demasiado maduros
20 g de pepitas de cacao
8 hojas de brick
1 huevo

Salsa:
50 g chocolate 70%
3 cl de leche

1 Corte los plátanos en trozos de 1 cm de grosor. Corte las hojas de brick en 4.
2 Ponga una pizca de pepitas de cacao en el centro de la hoja. Introduzca un trozo de plátano. Ciérrelo doblando dos lados opuestos y después los otros dos, y dórelo con el huevo batido. Introduzca los creps en ActiFry® y cocine durante 10 min.
3 Durante ese tiempo, caliente la leche. Viértala sobre el chocolate y mézclelo todo para homogeneizar la salsa. Puede utilizar kiwis, peras, piña, fresas, etc. en lugar de plátanos.

Recomendações importantes

Cozedura

- Nunca ligue o aparelho vazio.
- Nunca sobrecarregue a cuba e respeite as quantidades recomendadas.
- Consulte o folheto de conselhos de segurança.
- Respeite sempre as quantidades máximas de ingredientes e de líquidos indicadas nas instruções de utilização e no livro de receitas.

Descrição

1. Zona de preensão da tampa
2. Tampa
3. Sistema de bloqueio da tampa
4. Colher doseadora
5 Pegas de bloqueio/desbloqueio da pala (cor cinzento claro)
6. Nível máximo de enchimento (para batatas fritas)
7. Pá de mistura amovível
8. Cuba amovível
9. Botão de desbloqueio da pega
10. Pega da cuba
11. Base
12. Filtro amovível
13. Comandos de abertura da tampa
14. Botão Ligar/Desligar (On = Ligar, Off = Desligar)

Uma preparação rápida

Antes da primeira utilização

- Abra a tampa **- fig. 1** e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa **- fig. 2**.
- Retire a colher doseadora.
- Levante a pega da cuba amovível na horizontal até ouvir um "CLIQUE", para retirar a cuba **- fig. 3**.
- Retire a pala levantando as pegas de bloqueio: apoiar o polegar sobre a parte superior da pala e colocar o indicador e o dedo maior por baixo das pegas de bloqueio **- fig. 4a**.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina da louça **- fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe a base do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- Para fixar a pala, coloque as pegas de bloqueio em posição alta, posicione a pala no centro da cuba e carregue sobre as pegas **- fig. 4b**.
- No decorrer da primeira utilização, pode verificar-se a emissão de odor inofensivo. Este fenómeno sem consequências para a utilização do aparelho desaparecerá rapidamente.

Retire todos os autocolantes e elementos da embalagem.

Nunca passe o aparelho por água.

Aquando da primeira utilização e por forma a obter os melhores resultados, aconselhamos a proceder a uma primeira cozedura durante pelo menos 30 minutos.

Prepare os alimentos

Para as batatas fritas, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na pá amovível - fig.6.
Não deixe a colher doseadora na cuba.

- Coloque os alimentos na cuba e respeite a quantidade máxima (consulte o quadro de cozedura da p. 45 à 47).
- Adicione a matéria gorda **- fig. 7** (consulte o quadro da cozedura da p. 45 à 47).
- Desbloqueie a pega e rebata-a por completo no respectivo compartimento **- fig.8**.
- Feche a tampa - **fig. 9**.
- Respeite sempre as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de utilização e no livro de receitas.

Uma cozedura ligeira

Inicie a cozedura

Sempre que abrir a tampa, o aparelho deixa de funcionar.

- Prima o botão Ligar/Desligar. A cozedura começa graças à circulação de ar quente no compartimento de cozedura **- fig. 10**.

Retire os alimentos

- Uma vez a cozedura terminada, desligue o aparelho carregando no botão Ligar/Desligar **- fig. 10** e abra a tampa **- fig. 1**.
- Levante a pega e retire a cuba **- fig. 11** e sirva de imediato.

Para evitar o risco de queimaduras, não toque na tampa fora da zona de preensão prevista para este efeito - Fig.9.

Os tempos de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo. Podem variar em função da sazonalidade dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do gosto de cada pessoa e da tensão da rede eléctrica.
A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades.
Caso deseje obter batatas fritas ainda mais estaladiças, pode sempre acrescentar alguns minutos de cozedura suplementares.

PT

Batatas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Batatas fritas Tamanho standard 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 colher de óleo	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2 colher de óleo	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 colher de óleo	24 - 26 min
Batatas assadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	14 - 16 min
Batatas salteadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas às rodelas	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas aos palitos	Congeladas	750 g	nada	25 - 27 min

IMPORTANTE: Para não danificar o seu aparelho, respeite sempre as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de utilização e no livro de receitas.

Outros legumes

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Courgetes	Frescas às tiras	750 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	25 - 35 min
Pimentos	Frescos às tiras	650 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	20 - 25 min
Cogumelos	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo	12 - 15 min
Tomates	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	10 - 15 min
Cebolas	Frescas aos quartos	500 g	1 colher de óleo	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para conferir gosto às suas carnes, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprika, caril, ervas da Provença, tomilho, louro …)

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Nuggets de frango	Frescos	750 g	nada	18 - 20 min
	Congelados	750 g	nada	18 - 20 min
Pernas de frango	Frescas	4 a 6	nada	30 - 32 min
Coxas de frango	Frescas	2	nada	30 - 35 min
Peitos de frango	Frescos	6 peitos (cerca de 750 g)	nada	10 - 15 min
Crepes chineses	Frescos	4 a 8 pequenos	1 colher de óleo	10 - 12 min
Rolinhos de vitela	Frescos	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de borrego	Frescas	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de porco	Frescas	2 a 4	1 colher de óleo	15 - 18 min
Lombo de porco	Fresco	2 a 6 fatias	1 colher de óleo	12 - 15 min
Salsichas frescas	Frescas	4 a 8 (picadas)	nada	10 - 12 min
Lombo de coelho	Fresco	2 a 6 unidades	1 colher de óleo	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 colher de óleo	10 - 15 min
	Congelada	400 g	nada ou com 1 colher de óleo	12 - 15 min
Almôndegas de carne	Congeladas	750 g	1 colher de óleo	18 - 20 min

Peixes - Crustáceos

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Calamares	Congelados	300 g	nada	12 - 14 min
Lota	Fresca	500 g	1 colher de óleo	20 - 22 min
Camarões	Cozidos	400 g	nada	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 unidades)	nada	12 - 14 min

Sobremesas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Bananas	às rodelas	500 g (5 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar mascavado	4 - 6 min
	em papillotes	2 bananas	nada	20 - 25 min
Cerejas	Inteiras	até 1000g	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	12 - 15 min
Morangos	cortados aos quartos	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	5 - 7 min
Maçãs	cortadas ao meio	3	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	10 - 12 min
Pêras	cortadas aos pedaços	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min
Ananás	cortado aos pedaços	1	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min

PT

Preparações congeladas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Ratatouille	Congelado	750 g	nada	20- 22 min
Massada de peixe	Congelada	750 g	nada	20 - 22 min
Legumes salteados	Congelados	750 g	nada	25 - 30 min
Massa carbonara	Congelada	750 g	nada	20 - 25 min
Paëlla	Congelada	650 g	nada	15 - 20 min
Arroz chao-chao	Congelado	650 g	nada	15 - 20 min
Chili con Carne	Congelado	750 g	nada	12 - 15 min

Fácil limpeza

Limpe o aparelho

- Deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à sua limpeza.
- Abra a tampa **- fig. 1** e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa **-fig. 2**.
- Levante a pega da cuba amovível na horizontal até ouvir um "CLIQUE" e retire a cuba **- fig. 3**.
- Retire a pala levantando as pegas de bloqueio **- fig. 4a**.
- Retire o filtro amovível e limpe-o **- fig.3**.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina da louça **- fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- O aparelho está equipado com uma cuba amovível: o escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma longa utilização não constituem
- Garantimos que a cuba está EM CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO referente aos materiais em contacto com os alimentos.

Nunca mergulhe o aparelho em água. Não utilize produtos de manutenção agressivos ou abrasivos.

O filtro amovível deve ser retirado e limpo regularmente.

Para conservar por mais tempo as qualidades da cuba, não utilize qualquer utensílio de metal.

Alguns conselhos no caso de dificuldades…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não se encontra correctamente ligado.	Certifique-se que o aparelho se encontra correctamente ligado.
	Não carregou no botão Ligar/Desligar.	Prima o botão Ligar/Desligar.
	Carregou no botão Ligar/Desligar mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa.
	Os motores estão a funcionar mas o aparelho não aquece.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
	A pá não gira.	Certifique-se que a pá está no devido lugar; caso contrário, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
A pala não fica fixa	A pala não se encontra correctamente bloqueada.	Para fixar novamente a pala, coloque as pegas de bloqueio em posição alta, posicione a pala no centro da cuba e carregue sobre as pegas.
A cozedura das preparações não é homogénea.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no lugar.
	Os alimentos não foram cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos do mesmo tamanho.
	As batatas fritas não foram cortadas de forma regular.	Corte as batatas fritas todas do mesmo tamanho.
	A pá está devidamente colocada mas não gira.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	Você não utiliza batatas especiais para batatas fritas.	Escolha batatas especiais para batatas fritas.
	As batatas não estão suficientemente lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes da fritura.
	As batatas fritas estão demasiado grossas.	Corte-as mais finas.
	Quantidade de óleo insuficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte o quadro da fritura, p. 45 a 47).
	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro amovível.
As batatas fritas partem-se no decorrer da fritura.	Utilizou batatas novas.	Reduza a quantidade de batatas para 750 g e adapte o tempo de fritura.
Os alimentos ficam colados nas paredes da cuba.	A cuba está demasiado cheia.	Respeite as quantidades indicadas no quadro de cozedura.
Escorreram líquidos de cozedura para a base do aparelho.	A pá está mal posicionada ou a junta da pá está defeituosa	Certifique-se que a pá se encontra correctamente posicionada. No caso de persistência do problema, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
O aparelho emite um ruído anormal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Receitas

As verdadeiras batatas fritas

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 15 min • COZEDURA 40 min

1 kg de batatas (descascadas e lavadas)
1 de óleo/azeite, sal

1 Corte as batatas aos palitos conforme o gosto: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm. Lave as batatas cortadas com bastante água, escorra-as e seque-as bem.
2 Coloque as batatas na ActiFry®. Deite o óleo/azeite uniformemente sobre as batatas.
3 Deixe cozer durante 40 a 45 min. consoante a espessura das batatas.

Bifinhos de peru com 3 pimentos

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 15 min • COZEDURA 25 min

600 g de peito de peru às tirinhas (1 cm por 3 cm)
3 pimentos sem grainhas (1 vermelho, 1 verde, 1 amarelo)
1 cebola às rodelas finas
2 dentes de alho picados
2 de azeite
½ copo de vinho do Porto branco
½ de vinagre de cidra
10 cl de água
sal e pimenta

1 Corte os pimentos em losangos de 2 cm de lado. Coloque-os na ActiFry® com as cebolas, adicione o azeite e deixe cozinhar durante 10 a 15 min.
2 Adicione o alho e deixe cozinhar 5 min. Tempere.
3 Adicione as tiras de peru, o vinho do Porto branco, a água, o vinagre de cidra e deixe cozinhar durante 10 a 15 min.

Gambas provençais

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 20 min • COZEDURA 12 min

800 g de gambas
1 cebola às rodelas finas
5 dentes de alho picados
½ ramo de salsa picada
3 de azeite
1 limão
sal, pimenta

1 Passe as gambas por água fria e seque-as. Num prato, cubra as gambas com alho, cebola, salsa e azeite. Deixe marinar 15 min.
2 Leve as gambas a cozer com a marinada durante 12 a 15 min. Quando as gambas apresentarem uma bonita cor alaranjada, tempere com sal e pimenta.
3 Sirva com limão cortado aos quartos.

Salteado mediterrânico de legumes

PARA 4 PESSOAS

PREPARAÇÃO 10 min • COZEDURA 25 min

1 curgete (200 g)
150 g de cogumelos frescos
1 beringela
1 pimento vermelho
1 pimento verde
10 cl de vinho branco
2 de dentes de alho
salsa (alguns raminhos)
2 de azeite
sal, pimenta

1 Corte as curgetes e as beringelas em cubos. Corte os cogumelos em lâminas finas. Corte os pimentos em tiras finas.
2 Coloque as beringelas, as curgetes, os pimentos e os cogumelos na ActiFry®. Regue com o azeite e cozinhe durante 15 min.
3 Pique o alho e a salsa. Junte-os ao vinho branco. Tempere e prolongue a cozedura mais 10 a 15 min.

Almofadinhas de banana

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 30 min • COZEDURA 10 min

4 bananas não muito maduras
20 g de favas de cacau tostadas
8 folhas de massa filo
1 ovo

Molho:
50 g de chocolate 70 %
3 cl de leite

1 Corte as bananas em pedaços de 1 cm de espessura. Corte as folhas de massa filo em 4.
2 Coloque uma pitada de favas de cacau tostadas no centro da folha. Junte um pedaço de banana. Feche dobrando os dois lados opostos e pincele com o ovo batido. Coloque as almofadinhas na ActiFry® e cozinhe durante 10 min.
3 Durante esse tempo, aqueça o leite. Verta-o sobre o chocolate e mexa para homogeneizar o molho. Pode substituir as bananas por kiwis, peras, ananás, morangos…

Raccomandazioni importanti

Cottura

- Non mettere in funzione l’apparecchio senza il recipiente estraibile.
- Non caricare eccessivamente il recipiente, rispettare le quantità raccomandate.
- Rispettare le norme di sicurezza.
- È indispensabile rispettare sempre i quantitativi massimi per ingredienti e liquidi indicati nelle istruzioni per l'uso e nel ricettario.

Descrizione

1. Maniglia di presa del coperchio
2. Coperchio
3. Blocco del coperchio
4. Cucchiaio dosatore
5. Leva di bloccaggio/sbloccaggio della pala (colore grigio)
6. Livello massimo di riempimento (per le patate fritte)
7. Miscelatore amovibile
8. Cestello amovibile
9. Tasto di sblocco dell'impugnatura
10. Impugnatura del piatto contenitore
11. Base
12. Filtro amovibile
13. Comandi di apertura del coperchio
14. Interruttore On / Off (On = acceso, Off = spento)

Per una rapida preparazione

Primo utilizzo

- Aprite il coperchio **- fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Rimuovete il cucchiaio dosatore.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio: appoggiate il pollice sulla parte superiore della pala e l'indice sotto la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite la base dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- Per inserire la pala, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta e posizionate la pala al centro del piatto, poi spingete la leva **- fig.4b**.
- Al primo utilizzo, può verificarsi un'emissione di odore non pericolosa. Il fenomeno non pregiudica l'utilizzo dell'apparecchio e scompare rapidamente.

Rimuovete tutti gli adesivi e gli imballaggi.

Non passate mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Per una buona messa in funzione, vi consigliamo di fare la prima cottura almeno per 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, Actifry vi darà grandi soddisfazioni.

Preparare gli alimenti

Per le patate fritte, non superate mai il livello massimo indicato sulla miscelatore - fig. 6.
Non lasciate il cucchiaio dosatore nel piatto contenitore.

- Mettete gli alimenti nel cestello e rispettate le dosi massime (vedi tabella di cottura pp. 53-55).
- Aggiungete l'olio **- fig.7** (vedi tabella di cottura pp. 53-55).
- Sbloccate l'impugnatura e introducetela completamente nel suo alloggiamento **- fig.8**.
- Chiudete il coperchio **- fig.9**.
- Rispettare sempre le quantità massime di ingredienti e di liquido indicate nelle istruzioni e nel libro delle ricette.

Iniziare la cottura

Nel momento in cui aprite il coperchio, l'apparecchio si ferma

- Premete il tasto on / off, la cottura ha inizio grazie alla circolazione dell'aria calda nel vano di cottura **- fig.10**.

Estrarre gli alimenti

- Quando la cottura è terminata, spegnete l'apparecchio premendo il tasto on / off **- fig.10** e aprite il coperchio **- fig.1**.
- Alzate l'impugnatura, fate uscire il cestello **- fig.11** e servite subito.

Per evitare ogni rischio di bruciatura toccate il coperchio solo con l'apposita maniglia - Fig. 9.

I tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi, possono variare a seconda della stagionalità degli alimenti, della loro grandezza, della quantità, dei gusti personali e della tensione della rete di alimentazione.
La quantità d'olio riportata può essere aumentata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se volete delle patate fritte ancora più croccanti, potete farle cuocere qualche minuto in più.

Patate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Patate fritte misura standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 45 min
	Fresche	750 g	3/4 di cucchiaio d'olio	35 - 37 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaio d'olio	28 - 30 min
	Fresche	250 g	1/4 di cucchiaio d'olio	24 - 26 min
Patate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	14 - 16 min
Patate rosolate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte tradizionali	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte a bastoncino	Surgelate	750 g	senza olio	25 - 27 min

IMPORTANTE: Per non danneggiare l'apparecchio, rispettare sempre le quantità massime di ingredienti e di liquido indicate nelle istruzioni e nel libro delle ricette

Altre verdure

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Zucchine	Fresche a lamelle	750 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a lamelle	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	20 - 25 min
Funghi	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Pomodori	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	10 - 15 min
Cipolle	Fresche a rondelle	500 g	1 cucchiaio d'olio	15 - 25 min

Carne – Pollame

Per dare più gusto alla vostra carne, potrete aggiungere all'olio varie qualità di spezie (paprica, curry, erbe di Provenza, timo, alloro…)

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	senza olio	18 - 20 min
	Surgelate	750 g	senza olio	18 - 20 min
Sottocosce di pollo	Fresche	da 4 a 6	senza olio	30 - 32 min
Cosce di pollo	Freschi	2	senza olio	30 - 35 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	senza olio	10 - 15 min
Involtini	Fresche	da 4 a 8 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10 - 12 min
Involtini di vitello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di agnello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di maiale	Freschi	2 à 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Filetto di maiale	Fresche	da 2 a 6 pezzi	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Salsicce	Freschi	da 4 a 8 pezzi	senza olio	10 - 12 min
Dorso di coniglio	Fresche	da 2 a 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Carne macinata	Freschi	600 g	1 cucchiaio d'olio	10 - 15 min
	Surgelate	400 g	senza o con 1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Polpette di carne	Surgelate	750 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 20 min

Pesce - Crostacei

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Frittelle di calamari	Surgelate	300 g	senza olio	12 - 14 min
Rana pescatrice	Fresca	500 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 22 min
Gamberetti	Cotti	400 g	senza olio	10 - 12 min
Gamberoni	Surgelati	300 g (16 pezzi)	senza olio	12 - 14 min

Dolci

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Banane	a rondelle	500 g (5 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4 - 6 min
	al cartoccio	2 bananes	senza olio	20 - 25 min
Ciliege	intere	fino a 1.000 g	1 cucchiaio d'olio + 1 o 2 cucchiai di zucchero	12 - 15 min
Fragole	tagliate in quattro	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	5 - 7 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiai di zucchero	10 - 12 min
Pere	tagliate a pezzetti	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min
Ananas	tagliato a pezzetti	1	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min

IT

Pietanze surgelate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Ratatouille	Surgelata	750 g	senza olio	20- 22 min
Pasta e pesce	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Piatto campagnolo (a base di patate)	Surgelata	750 g	senza olio	25 - 30 min
Piatto savoiardo (a base di patate e formaggio)	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 25 min
Pasta alla carbonara	Surgelata	750 g	senza olio	15 - 20 min
Paella	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Riso cantonese	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Chili con carne	Surgelata	750 g	senza olio	12 - 15 min

Facile da pulire

Pulizia dell'apparecchio

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprite il coperchio - fig.1 e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Togliete il filtro amovibile e pulitelo **- fig.3**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un piatto contenitore amovibile: in seguito a un utilizzo prolungato la superficie del recipiente può presentare righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.
- Garantiamo che il piatto contenitore è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE sui materiali a contatto con gli alimenti.

Per mantenere inalterata più a lungo la qualità del vostro cestello, non utilizzate mai utensili metallici.

Il filtro deve essere rimosso e pulito regolarmente.

Non immergete mai l'apparecchio.
Non utilizzate mai dei prodotti aggressivi o abrasivi.

Consigli utili in caso di difficoltà…

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente.
	Non avete ancora premuto il tasto on / off.	Premere il tasto on / off.
	Avete premuto il tasto on / off ma l'apparecchio non funziona.	Chiudete il coperchio.
	I motori sono in funzione ma l'apparecchio non scalda.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
	Il miscelatore non gira.	Verificate che il miscelatore sia nella posizione corretta, altrimenti portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
La pala non tiene.	La pala non è bloccata.	Per posizionare la pala correttamente, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta, posizionate la pala al centro del piatto e poi spingete la leva.
La cottura degli alimenti non è uniforme.	Non avete utilizzato la pala.	Posizionatela.
	Gli alimenti non sono tagliati in modo regolare.	Tagliate gli alimenti della stessa misura.
	Le patate fritte non sono tagliate in modo regolare.	Tagliate le patate fritte della stessa misura.
	Il miscelatore è posizionato correttamente ma non gira.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
Le patate fritte non sono abbastanza croccanti.	Non state utilizzando delle patate adatte ad essere fritte.	Scegliete delle patate adatte.
	Le patate non sono lavate e asciugate bene.	Lavate, scolate e asciugate bene le patate prima della cottura.
	Le patate fritte sono troppo spesse.	Tagliatele più fini.
	L'olio non è sufficiente.	Aumentate la quantità di olio (vedere tabella di cottura pp. 53-55).
	Il filtro è ostruito.	Pulite il filtro.
Le patate fritte si rompono durante la cottura.	Avete utilizzato delle patate novelle.	Riducete la quantità di patate a 750 g e impostate il relativo tempo di cottura.
Gli alimenti superano il bordo del piatto contenitore.	Il piatto contenitore è troppo pieno.	Rispettate le quantità indicate sulla tabella di cottura.
I liquidi di cottura sono colati nella base dell'apparecchio.	Il miscelatore non è posizionato correttamente o la guarnizione è difettosa.	Verificate che il miscelatore sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
L'apparecchio è troppo rumoroso.	Ipotizzate una anomalia nel funzionamento del motore dell'apparecchio.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Ricette

Le vere patatine fritte

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 min • COTTURA 40 min

1 kg di patate (sbucciate e lavate)
1 d'olio, sale

1 Tagliare le patate in bastoncini secondo la propria preferenza: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm. Sciaquare abbondantemente le patate tagliate, farle sgocciolare e seccare accuratamente.
2 Mettere le patate nell'ActiFry®. Versare l'olio uniformemente sulle patate.
3 Cuocere per 40 - 45 min. a seconda dello spessore delle patate.

Filetto di tacchino ai tre peperoni

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 min • COTTURA 25 min

600 g di petti di tacchino tagliati a striscioline (1 cm per 3 cm)
3 peperoni privati dei semi (1 rosso, 1 verde, 1 giallo)
1 cipolla sminuzzata
2 spicchi d'aglio tritati
2 d'olio d'oliva
½ bicchiere di porto bianco
½ di aceto di sidro
10 cl d'acqua
sale, pepe

1 Tagliare i peperoni a losanghe di 2 cm per lato. Metterli nell'ActiFry® con le cipolle, aggiungere l'olio d'oliva e cuocere per 10 – 15 min.
2 Aggiungere l'aglio e cuocere per 5 min. Condire.
3 Aggiungere le striscioline di tacchino, il porto bianco, l'acqua, l'aceto di sidro e cuocere per 10 – 15 min.

Gamberi provenzali

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 min • COTTURA 12 min

800 g di gamberi
1 cipolla sminuzzata
5 spicchi d'aglio tritato
½ mazzetto di prezzemolo tritato
3 d'olio d'oliva
1 limone
sale, pepe

1 Passare i gamberi sotto l'acqua fredda e asciugarli. In un piatto, ricoprire i gamberi con l'aglio, la cipolla, il prezzemolo e l'olio. Lasciare marinare per 15 min.
2 Cuocere i gamberi con la marinata per 12 - 15 min. Quando i gamberi diventano arancioni aggiungere sale e pepe.
3 Servire con spicchi di limone.

Verdure saltate alla mediterranea

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 min • COTTURA 25 min

1 zucchina (200 g)
150 g di funghi freschi
1 melanzana
1 peperone rosso
1 peperone verde
10 cl di vino bianco
2 spicchi d'aglio
prezzemolo (qualche pizzico)
2 d'olio d'oliva, sale, pepe

1 Tagliare le zucchine e le melanzane a cubetti. Sminuzzare i funghi. Tagliare i peperoni a striscioline sottili.
2 Mettere le melanzane, le zucchine, i peperoni e i funghi nell'ActiFry®. Versare l'olio e cuocere per 15 min.
3 Pestare l'aglio e il prezzemolo. Aggiungere il vino bianco. Condire e continuare la cottura per 10 - 15 min.

Mini-pancake di banane

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 10 min

4 banane non troppo mature
20 g di grué di cacao
8 fogli di brik
1 uovo

Salsa:
50 g di cioccolato 70%
3 cl di latte

1 Affettare le banane in pezzi spessi circa 1 cm. Tagliare i fogli di brik in 4.
2 Collocare un pizzico di grué sul centro del foglio e un pezzo di banana. Chiudere unendo due lati opposti tra loro, unire i due restanti e spennellare con l'uovo. Collocare i pancake nell'ActiFry® e cuocere per 10 minuti.
3 Mentre i pancake si cuociono, scaldare il latte. Versarlo sul cioccolato e mescolare per rendere il composto omogeneo. È possibile sostituire le banane con kiwi, pere, ananas, fragole…

Σημαντικές συστάσεις

Μαγείρεμα

- Ποτέ μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν αυτή είναι άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον κάδο, μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συμβουλών ασφαλείας.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υλικών και υγρών, όπως αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης και στο βιβλίο συνταγών.

Περιγραφή

1. Δροσερή λαβή καπακιού
2. Καπάκι
3. Εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού
4. Κουταλάκι - δοσομετρητής
5. Ασφάλιση/ απασφάλιση του αναδευτήρα
6. Ένδειξη μέγιστης ποσότητας (μόνο για τις τηγανιτές πατάτες)
7. Αναδευτήρας
8. Αποσπώμενος κάδος
9. Κουμπί απασφάλισης χερουλιού
10. Χερούλι αποσπώμενου κάδου
11. Βάση
12. Αποσπώμενο φίλτρο
13. Κουμπιά ανοίγματος καπακιού
14. Διακόπτης ON/OFF (On = έναρξη, Off = παύση)

Γρήγορη προετοιμασία

Πριν από την πρώτη χρήση

- Για να ανοίξετε το καπάκι πιέστε ένα από τα κουμπιά ανοίγματος καπακιού (12) - **εικόνα 1** και για να το αφαιρέσετε ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης **- εικόνα 2**.
- Βγάλτε το κουταλάκι - δοσομετρητή.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ",
- Βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο**- εικόνα 3.**
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- που βρίσκεται στο πάνω μέρος του αναδευτήρα. Ο αντίχειρας θα πρέπει να κρατάει το πάνω μέρος του αναδευτήρα και ο δείκτης και το μεσαίο δάκτυλο θα πρέπει να είναι στα κάτω μέρη του μοχλού. Ανασηκώστε τον μοχλό του αναδευτήρα χρησιμοποιώντας τα δάχτυλά σας για να τον απασφαλίσετε - **εικόνα 4a.**
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- εικόνα 5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε τη βάση της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Για να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- και μετά τοποθετήστε τον αναδευτήρα στη μέση του κάδου και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω **- εικόνα 4b**.
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να εμφανισθεί οσμή η οποία όμως δεν είναι βλαβερή.

Αυτό το φαινόμενο, το οποίο δεν έχει καμία συνέπεια για τη χρήση της συσκευής, θα εξαλειφθεί γρήγορα.

Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τα υλικά συσκευασίας. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.

Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πρώτη χρήση, σας συμβουλεύουμε να μαγειρέψετε με την καινούρια σας συσκευή για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Προετοιμασία των τροφών

Για τις τηγανιτές πατάτες, ποτέ μην ξεπερνάτε το μέγιστο επίπεδο που αναγράφεται στον αποσπώμενο αναδευτήρα - εικόνα 6. Μην αφήνετε το κουταλάκι - δοσομετρητή μέσα στον αποσπώμενο κάδο.

- Τοποθετήστε τις τροφές στον αποσπώμενο κάδο και σεβαστείτε τη μέγιστη ποσότητα (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 62 έως 64).
- Προσθέστε το λάδι χρησιμοποιώντας τον δοσομετρητή - **εικόνα 7** (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 62 έως 64).
- Απασφαλίστε το χερούλι και κατεβάστε το τελείως στη θέση του - **εικόνα 8**.
- Κλείστε το καπάκι - **εικόνα 9**.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης και στο βιβλιαράκι συνταγών.

Μαγείρεμα

Ξεκινώντας το μαγείρεμα

Μόλις ανοίξετε το καπάκι, η συσκευή σταματά να λειτουργεί.

- Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF. Ξεκινά το μαγείρεμα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα στην εστία ψησίματος - **εικόνα 10**.

Αφαίρεση των τροφών

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF - **εικόνα 10** και ανοίξτε το καπάκι - **εικόνα 1**.
- Ανασηκώστε το χερούλι και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο - **εικόνα 11** και σερβίρετε!

Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο εγκαύματος, μην αγγίζετε το καπάκι πέραν της δροσερής λαβής που έχει προβλεφθεί γι' αυτόν τον σκοπό - Εικόνα 9.

Οι χρόνοι μαγειρέματος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος δίδονται ενδεικτικά. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την εποχικότητα των τροφών, το μέγεθός τους, τις ιδιότητές τους, το γούστο του καθενός και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η ποσότητα λαδιού που επισημαίνεται μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τα γούστα και τις ανάγκες σας. Εάν επιθυμείτε ακόμη πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να προσθέσετε μερικά ακόμη λεπτά στο ψήσιμο.

Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Πατάτες τηγανιτές συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x10 mm	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 45 λεπτά
	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	3/4 κουταλάκι λάδι	35 - 37 λεπτά
	Φρέσκιες	500 γραμμάρια	1/2 κουταλάκι λάδι	28 - 30 λεπτά
	Φρέσκιες	250 γραμμάρια	1/4 κουταλάκι λάδι	24 - 26 λεπτά
Πατάτες τεμαχισμένες στα 4	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	14 - 16 λεπτά
Ροδοτηγανισμένες πατάτες	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Παραδοσιακές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες - ειδικές μόνο για τηγάνισμα	750 γραμμάρια συνηθισμένο μέγεθος	Χωρίς λάδι	35 - 40 λεπτά
	Κατεψυγμένες - κατάλληλες για φούρνο και γκριλ (και για τηγάνισμα)	750 γραμμάρια λεπτό μέγεθος 10 mm x10 mm	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
		500 γραμμάρια 8 mm 8 mm	Χωρίς λάδι	25 - 27 λεπτά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ : Για να μην προκληθεί ζημία στη συσκευή σας, τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στο βιβλιαράκι συνταγών και στις οδηγίες χρήσης.

Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα σε φέτες	750 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	25 - 35 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκες σε φέτες	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	20 - 25 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Ντομάτες	Φρέσκιες σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	10 - 15 λεπτά
Κρεμμύδια	Φρέσκα σε ροδέλες	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	15 - 25 λεπτά

Κρέατα - Πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στα κρέατά σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μπαχαρικά με το λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα εξοχής, θυμάρι, δάΦνη...)

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπουκιές κοτόπουλου	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	12 γραμμάρια (160γρ)	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά
Μπούτι κοτόπουλου	Φρέσκιες	4 έως 6	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Φτερούγες	Φρέσκιες	2	Χωρίς λάδι	30 - 35 λεπτά
Φιλέτα κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	Φρέσκα	6 φιλέτα (περίπου 750 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 - 15 λεπτά
Spring Rolls	Φρέσκα	4 έως 8 μικρά	1 κουταλάκι λάδι	10 - 12 λεπτά
Κομματάκια αρνιού	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 6	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κομματάκια χοιρινά	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 3	Χωρίς λάδι	18 - 23 λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες	Φρέσκιες	2 έως 6 κομμάτια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέσκα	4 έως 8 (τσιμπημένα)	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Βοδινό φιλέτο	Φρέσκο (Κιλότο ή κόντρα φιλέτο πάχους 1 εκ.)	600 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	8 - 10 λεπτά
Κεφτεδάκια	Φρέσκα	12 κεφτεδάκια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά

EL

Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κροκέτες γαρίδας	Κατεψυγμένες	18 τεμάχια (280 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 λεπτά
Βατραχόψαρο	Φρέσκο τεμαχισμένο	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	20 - 22 λεπτά
Γαρίδες	Μαγειρεμένες	400 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Μεγάλες - Jumbo γαρίδες	Κατεψυγμένες - ξεπαγωμένες	300 γραμμάρια (16 τεμάχια)	Χωρίς λάδι	12 - 14 λεπτά

Επιδόρπια

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	σε ροδέλες	500 γραμμάρια (5 μπανάνες)	1 κουταλάκι λάδι + 1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη	4 - 6 λεπτά
	σε αλουμινόχαρτο	2 μπανάνες	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κεράσια	ολόκληρα	έως 1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	12 - 15 λεπτά
Φράουλες	κομμένες στα τέσσερα	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	5 - 7 λεπτά
Μήλα	κομμένα σε κομματάκια	3	1 κουταλάκι λάδι + 2 κουταλάκια ζάχαρη	10 - 12 λεπτά
Αχλάδια	κομμένα σε κομματάκια	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά
Ανανάς	κομμένος σε κομματάκια	1	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά

Κατεψυγμένα τρόφιμα

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Τουρλού	Κατεψυγμένο	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	20- 22 λεπτά
Τηγανιά χωριάτικη	Κατεψυγμένη	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	25 - 30 λεπτά
Τηγανιά ανάμικτων λαχανικών	Κατεψυγμένη	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Ζυμαρικά καρμπονάρα	Κατεψυγμένα	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Παέγια	Κατεψυγμένη	650 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Ρύζι Καντονέ	Κατεψυγμένο	650 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Τσίλι κον κάρνε	Κατεψυγμένο	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά

Μερικές συμβουλές ...

- Μην προσθέτετε αλάτι στις πατάτες όταν βρίσκονται στον αποσπώμενο κάδο. Βάλτε αλάτι μετά το τέλος μαγειρέματος, αφού βγάλετε τις πατάτες από τον κάδο.
- Όταν προσθέτετε μπαχαρικά και μυρωδικά ανακατέψτε τα με λίγο λάδι ή κάποιο άλλο υγρό για να μην διασκορπιστούν στον κάδο λόγω του αέρα.
- Υπάρχει περίπτωση τα έντονα χρωματιστά μπαχαρικά να αφήσουν ένα ελαφρύ χρώμα στον αναδευτήρα ή στη συσκευή: αυτό είναι φυσιολογικό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, φροντίστε το σκόρδο να είναι κομμένο σε πολύ μικρά κομματάκια - και όχι λιωμένο- για να μην κολλήσει τον αναδευτήρα
- Όταν χρησιμοποιείτε κρεμμύδια στις συνταγές σας μαγειρεύονται καλύτερα εάν είναι κομμένα σε λεπτές ροδέλες παρά ψιλοκομμένα. Βάλτε πρώτα τα κρεμμύδια στον κάδο ξεχωριστά από τα υπόλοιπα υλικά και φροντίστε να είναι ομοιόμορφα στον κάδο.

  (tm)τις περιπτώσεις που μαγειρεύετε πουλερικά ή κρέας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και κινείστε τον κάδο μία ή δύο φορές κατά την διάρκεια μαγειρέματος ώστε να μην ξεραθεί το πάνω μέρος των τροφών και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- Τεμαχίστε τα λαχανικά σε κομματάκια για να μαγειρευτούν καλά
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για συνταγές υψηλής περιεκτικότητας σε υγρά (σούπες,σάλτσες ...)

Ευκολία στο καθάρισμα

Καθαρισμός της συσκευής

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Ανοίξτε το καπάκι - **εικόνα 1** και ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι - **εικόνα 2**.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ", ώστε να αφαιρέσετε τον κάδο - **εικόνα 3**.
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό - **εικόνα 4a**.
- Αφαιρέστε και καθαρίστε το φίλτρο - **εικόνα 3**.
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικόνα 5** ή μπορούν να πλυθούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε επιμελώς προτού τοποθετήσετε τα μέρη στη θέση τους.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο κάδο: Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.
- Εγγυόμαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Μην βουλιάζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.

Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.

Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τις ιδιότητες του κάδου σας, μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικά εργαλεία για να σερβίρετε φαγητό.

Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών...

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν έχετε ακόμη πατήσει τον διακόπτη ON/OFF.	Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF.
	Πατήσατε τον διακόπτη ON/OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Τα μοτέρ περιστρέφονται, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Ο αναδευτήρας δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν είναι σταθερός στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγξτε εάν ο μοχλός του αναδευτήρα είναι καλά πιεσμένος μέχρι κάτω.
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Οι τροφές δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τροφές στο ιδανικό μέγεθος.
	Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τηγανιτές πατάτες όλες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι καλά τοποθετημένος. Εάν εξακολουθεί να μην περιστρέφεται, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιείτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί και στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε, καθαρίστε και στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές. Το μέγιστο μέγεθος είναι 13mmX13mm.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 62 έως 64).
	Το φίλτρο έχει μπουκώσει.	Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.
Οι πατάτες διαλύονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Έχετε χρησιμοποιήσει πατάτες που δεν είναι ώριμες.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών στα 750 γραμμάρια και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Οι τροφές παραμένουν στο χείλος του τηγανιού.	Ο κάδος είναι υπερφορτωμένος με υλικά.	Ακολουθείστε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα ψησίματος.
Υγρά ψησίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο αναδευτήρας ή το λαστιχάκι του είναι ελαττωματικό.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο αναδευτήρας σταματά να περιστρέφεται κατά την διάρκεια μαγειρέματος.	Ο αναδευτήρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Χρησιμοποιώντας ένα γάντι πιέστε τον αναδευτήρα προς τα κάτω μέχρι να εφαρμόσει καλά. Εάν πάλι δεν λειτουργεί πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο.	Υποψιάζεστε ανωμαλία στη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Συνταγές

Πραγματικές τηγανιτές πατάτες

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 40 λεπτά

1 kg πατάτες (καθαρισμένες και πλυμένες)
1 λάδι, αλάτι

1 Κόψτε τις πατάτες σε μπαστουνάκια, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: μέγεθος 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ή 13 x 13 mm. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό τις κομμένες πατάτες, στραγγίξτε τις και στεγνώστε τις καλά.
2 Βάλτε τις πατάτες μέσα στο ActiFry®. Χύστε το λάδι ομοιόμορφα επάνω στις πατάτες.
3 Αφήστε τις να τηγανιστούν για 40 έως 45 λεπτά, ανάλογα με το πάχος τους.

Φιλέτο γαλοπούλας με 3 πιπεριές

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

600 g φιλέτο γαλοπούλας σε λωρίδες (1 εκ. επί 3 εκ.)
3 πιπεριές χωρίς τα σπόρια (1 κόκκινη, 1 πράσινη, 1 κίτρινη)
1 τεμαχισμένο κρεμμύδι
2 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο
2 ελαιόλαδο
½ ποτήρι ζωμός πουλερικών
½ ξύδι
100 ml νερό
αλάτι, πιπέρι

1 Κόψτε τις πιπεριές σε λωρίδες με πλάτος 2 εκ. Βάλτε τις μέσα στο ActiFry® μαζί με τα κρεμμύδια, προσθέστε το ελαιόλαδο και αφήστε να μαγειρευτούν για 10 λεπτά.
2 Προσθέστε το σκόρδο και μαγειρέψτε για ακόμη 5 λεπτά. Αλατοπιπερώστε.
3 Προσθέστε τις λωρίδες γαλοπούλας στα λαχανικά, το ζωμό, το νερό, το ξύδι και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 10 με 15 λεπτά.

Γαρίδες προβενσάλ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 12 λεπτά

800 g γαρίδες
1 κρεμμύδι σε κομμάτια
5 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο
½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
3 ελαιόλαδο
1 λεμόνι
αλάτι, πιπέρι

1 Πλύνετε τις γαρίδες με κρύο νερό και στεγνώστε τις. Μέσα σε ένα δίσκο, καλύψτε τις γαρίδες με το σκόρδο, το κρεμμύδι, το μαϊντανό και το ελαιόλαδο. Αφήστε τις να μαριναριστούν για 15 λεπτά.
2 Βάλτε τις γαρίδες μέσα στο ActiFry® μαζί με τη μαρινάδα τους και αφήστε τις να μαγειρευτούν για 12 με 15 λεπτά. Μόλις οι γαρίδες πάρουν ένα ωραίο, πορτοκαλί χρώμα, αλατοπιπερώστε τις.
3 Σερβίρετε με το λεμόνι κομμένο στα τέσσερα.

Μεσογειακά λαχανικά σοτέ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

1 κολοκυθάκι (200 g)
150 g φρέσκα μανιτάρια
1 μελιτζάνα
1 κόκκινη πιπεριά
1 πράσινη πιπεριά
100 ml χυμό ντομάτας
2 σκελίδες σκόρδο
μαϊντανό (μερικά κλωναράκια)
2 ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι

1 Κόψτε το κολοκυθάκι και τη μελιτζάνα σε κύβους. Κόψτε σε κομματάκια τα μανιτάρια. Κόψτε σε λεπτές λωρίδες τις πιπεριές.
2 Βάλτε τις μελιτζάνες, τα κολοκυθάκια, τις πιπεριές και τα μανιτάρια μέσα στο ActiFry®. Προσθέστε το λάδι και αφήστε να μαγειρευτεί για 15 λεπτά.
3 Ψιλοκόψτε το σκόρδο και το μαϊντανό. Προσθέστε τα με το χυμό ντομάτας. Αλατοπιπερώστε και μαγειρέψτε για ακόμη 10 με 15 λεπτά.

Μίνι πουγκιά μπανάνας

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 10 λεπτά

4 μπανάνες όχι πολύ ώριμες
20 g κακάο σε σκόνη
8 φύλλα κρούστας
1 αυγό

Σος :
50 g σοκολάτα 70 %
3 cl γάλα

1 Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια με πάχος 1 εκ. Κόψτε τα φύλλα κρούστας στα τέσσερα 4.
2 Βάλτε στο κέντρο του φύλλου μία μύτη κακάο. Τοποθετήστε επάνω ένα κομμάτι μπανάνας. Κλείστε διπλώνοντας τις 2 απέναντι πλευρές, κατόπιν τις άλλες δύο και αλείψτε με το χτυπημένο αυγό. Βάλτε τα πουγκάκια μέσα στο ActiFry® και ψήστε για 10 λεπτά.
3 Εν τω μεταξύ, ζεστάνετε το γάλα. Χύστε το επάνω στη σοκολάτα και ανακατέψτε για να φτιάξετε μία ομοιογενή σος. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις μπανάνες με ακτινίδια, αχλάδια, ανανά, φράουλες κ.λπ.

Vigtige anvisninger

Stegning

- Lad aldrig apparatet køre uden indhold.
- Overhold de anbefalede mængder og overfyld ikke skålen.
- Se sikkerhedsanvisningerne.
- Overhold altid den maksimale mængde af ingredienser og væske angivet i brugsanvisningen og opskriftsbogen.

Beskrivelse

1. Lågets gribeområde
2. Låg
3. Lågets lås
4. Måleske
5. Låsegreb/oplåsning af bladet (lysegrå farve)
6. Angivelse af maksimal indholdskapacitet (for pomfritter)
7. Udtageligt omrøringsblad
8. Udtagelig kurv
9. Oplåsningsknap på håndtaget
10. Kurvehåndtag
11. Base
12. Udtageligt filter
13. Knapper til åbning af låget
14. Tænd/Sluk-knap

Hurtig introduktion

Inden anvendelse første gang

- Åbn låget **- fig.1** og løft op i låsen for dernæst at tage låget af **- fig.2**.
- Tag måleskeen ud.
- Løft op i håndtaget på den udtagelige kurv, indtil det siger "klik" og tag kurven ud **- fig.3**.
- Tag bladet ud ved at løfte op i bladets låsegreb: lad tommelfingeren hvile mod den øvre del af bladet og anbring pegefinger og langfinger under låsegrebet **- fig.4a**.
- Alle de aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen **- fig.5** eller rengøres med en blød svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtet svamp og opvaskemiddel.
- Tør alle dele grundigt af, inden de samles igen.
- For at sætte bladet tilbage sættes låsegrebet i høj position og bladet placeres i midten af kurven og trykkes ned **- fig.4b**.
- Ved anvendelse for første gang kan apparatet afgive en ikke-skadelig lugt, der dog ikke har nogen betydning for apparatets brug og hurtigt forsvinder igen.

Fjern alle klistermærker og emballage.

Nedsænk aldrig apparatets base i vand.

For at opnå en god indkøring af apparatet anbefaler vi , at der første gang steges i mindst 30 minutter.

Allerede fra den anden stegning vil Actifry give dig fuld tilfredshed.

Tilberedning af madvarer

Respektér altid den maksimale indholdskapacitet på den aftagelige kurv, når du laver pomfritter - fig.6. Husk altid at fjerne måleskeen ved stegning.

- Læg madvarerne i kurven og respektér den maksimale indholdskapacitet (se stegetidsoversigter s. 71-73).
- Tilsæt fedtstof **- fig.7** (se stegetidsoversigter s. 71-73).
- Lås håndtaget op og fold det ind langs apparatets base **- fig.8**.
- Luk låget **- fig.9**.
- Overhold altid maksimumsmængderne for ingredienser og væsker angivet i brugsanvisningen og opskriftsbogen.

Start stegningen

Når du åbner låget, standser apparatet.

- Tryk på Tænd/Sluk-knappen, og stegningen vil da begynde takket være varmluftscirkulationen i apparatet **- fig.10**.

Tag indholdet ud

- Når stegningen er færdig, sluk for apparatet ved at trykke på Tænd/Sluk **- fig.10** og åbn låget **- fig.1**.
- Løft håndtaget op, indtil du hører et "klik" og tag kurven ud **- fig.11**. Servér straks.

Rør ikke ved låget uden for det dertil beregnede gribeområde for at undgå enhver risiko for forbrænding - fig.9.

Stegetid

Nedenstående stegetider er vejledende, da de kan variere alt efter madvarernes sæson, størrelse, mængde, smag samt netspændingen. Den angivne mængde olie kan forøges efter smag og behov. Hvis du ønsker endnu sprødere pomfritter, kan du forlænge stegetiden med yderligere et par minutter.

Kartofler

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Pomfritter, standardstørrelse 10 x 10 mm	Friske	1000 g	1 skefuld olie	40 - 45 min
	Friske	750 g	3/4 skefuld olie	35 - 37 min
	Friske	500 g	1/2 skefuld olie	28 - 30 min
	Friske	250 g	1/4 skefuld olie	24 - 26 min
Kartofler (kvarte)	Friske	1000 g	1 skefuld olie	40 - 42 min
	Frosne	750 g	intet	14 - 16 min
Kartofler i tern	Friske	1000 g	1 skefuld olie	40 - 42 min
	Frosne	750 g	intet	30 - 32 min
Traditionelle pomfritter,	Frosne	750 g	intet	30 - 32 min
Tynde pomfritter,	Frosne	750 g	intet	25 - 27 min

VIGTIGT: For ikke at beskadige apparatet skal du altid overholde de maksimumsmængder for ingredienser og væsker, som er angivet i brugsanvisningen og opskriftsbogen.

Andre grøntsager

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Squash	Friske i skiver	750 g	1 skefuld olie + 1½ dl vand	25 - 35 min
Peberfrugt	Frisk i skiver	650 g	1 skefuld olie + 1½ dl vand	20 - 25 min
Champignoner	Friske kvarte	650 g	1 skefuld olie	12 - 15 min
Tomater	Friske kvarte	650 g	1 skefuld olie + 1½ dl vand	10 - 15 min
Løg	Friske i ringe	500 g	1 skefuld olie	15 - 25 min

Kød - Fjerkræ

Tøv ikke med at blande krydderier (paprika, karry, Provence-krydderier, timian, laurbærblade etc.) i olien for at krydre dit kød

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Kyllingenuggets	Ferske	750 g	intet	18 - 20 min
	Frosne	750 g	intet	18 - 20 min
Kyllingeunderlår	Ferske	4 til 6	intet	30 - 32 min
Kyllingelår	Ferske	2	intet	30 - 35 min
Kyllingebryst	Ferske	6 (omkring 750 g)	intet	10 - 15 min
Forårsruller	Friske	4-8 små	1 skefuld olie	10 - 12 min
Kalveroulade (benløse fugle)	Fersk	2-6	1 skefuld olie	15 - 20 min
Lammekoteletter	Ferske	2-6	1 skefuld olie	15 - 20 min
Svinekoteletter	Ferske	2-4	1 skefuld olie	15 - 18 min
Svinemørbrad	Fersk	2-6 skiver	1 skefuld olie	12 - 15 min
Merguezpølser eller alm. pølser	Ferske	4-8 (prikket i)	intet	10 - 12 min
Kaninryg	Fersk	2-6	1 skefuld olie	15 - 20 min
Hakkekød	Ferskt	600 g	1 skefuld olie	10 - 15 min
	Frossent	400 g	1 skefuld olie (valgfrit)	12 - 15 min
Kødboller	Frosne	750 g	1 skefuld olie	18 - 20 min

Fisk – Skaldyr

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Blæksprutteringe	Frosne	300 g	intet	12 - 14 min
Havtaske	Fersk	500 g	1 skefuld olie	20 - 22 min
Rejser	Kogte	400 g	intet	10 - 12 min
Dybhavsrejer	Frosne	300 g (16 stk.)	intet	12 - 14 min

Desserter

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Bananer	i skiver	500 g (5 bananer)	1 skefuld olie + 1 skefuld råsukker	4 - 6 min
	indpakket i sølvpapir 2 bananer	2 bananes	intet	20 - 25 min
Kirsebær	hele	op til 1000 g	1 skefuld olie + 1-2 skefulde sukker	12 - 15 min
Jordbær	skåret i kvarte	op til 1000 g	1-2 skefulde sukker	5 - 7 min
Æbler	delt i to	3	1 skefuld olie + 2 skefulde sukker	10 - 12 min
Pærer	skåret ud i stykker	op til 1000 g	1-2 skefulde sukker	8 - 12 min
Ananas	skåret ud i stykker	1	1-2 skefulde sukker	8 - 12 min

DA

Tilberedning af frostvarer

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Ratatouille	Frossen	750 g	intet	20- 22 min
Pasta og fisk forstegt på pande	Frossen	750 g	intet	20 - 22 min
Grøntsagspande med bacon	Frossen	750 g	intet	25 - 30 min
Grøntsagspande med ost	Frossen	750 g	intet	20 - 25 min
Pasta carbonara	Frossen	750 g	intet	15 - 20 min
Paella	Frossen	650 g	intet	15 - 20 min
Kantonesiske ris	Frossen	650 g	intet	15 - 20 min
Chili con carne	Frossen	750 g	intet	12 - 15 min

Nem rengøring

Rengøring af apparatet

- Lad det køle helt af inden rengøring.
- Åbn låget - fig.1 og løft op i låsen for dernæst at tage låget af **- fig.2**.
- Træk håndtaget på den udtagelige kurv opad indtil det siger "klik" for at tage kurven ud **- fig.3**.
- Tag bladet ud ved at hive op i bladets låsegreb **- fig.4b**.
- Tag det udtagelige filter ud og rengør det **- fig.3**.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i opvaskemaskine **- fig.5** eller rengøres med en blød svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør alle delene grundigt af inden de samles igen.
- Apparatet er udstyret med en udtagelig kurv, der efter længere tids brug kan skifte farve og blive mørkere og ridset. Dette er helt normalt.
- Vi garanterer, at kurven er I OVERENSSTEMMELSE MED LOVGIVNINGEN angående materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.

Nedsænk aldrig apparatets base i vand.

Anvend ikke stærke eller slibende rengøringsmidler.

Det udtagelige filter bør rengøres jævnligt.
For at bevare kurvens egenskaber må der ikke anvendes metalredskaber.

Gode råd i tilfælde af problemer

PROBLEMER	PROBLEMER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatets stik er ikke sat i stikkontakten.	Tjek, at apparatets stik sidder korrekt i stikkontakten.
	Du har endnu ikke trykket på Tænd/ Sluk-knappen.	Tryk på Tænd/Sluk-knappen.
	Du har trykket på Tænd/Sluk-knappen, men apparatet virker ikke.	Luk låget.
	Motoren kører, men apparatet opvarmes ikke.	Returnér apparatet til et autoriseret servicecenter.
	Bladet drejer ikke rundt.	Tjek, at det er korrekt placeret, og hvis det ikke hjælper, returnér da apparatet til et autoriseret servicecenter.
Bladet sidder ikke fast.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
Stegningen er ikke jævn.	Du har glemt bladet.	Sæt det på plads.
	Madvarerne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle madvarerne ud i ensartede stykker.
	Pomfritterne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle pomfritterne ud i ensartede stykker.
	Bladet er sat rigtigt på plads, men drejer ikke rundt.	Kontakt autoriseret servicecenter.
Pomfritterne er ikke sprøde nok.	Du har ikke brugt kartofler, der er velegnede til pomfritter.	Brug kartofler der er velegnede til pomfritter.
	Kartoflerne er ikke vasket og tørret ordentligt.	Vask og tør kartoflerne meget grundigt inden stegning.
	Pomfritterne er for tykke.	Skær dem ud i finere skiver.
	Der er ikke nok olie.	Tilføj mere olie (se stegetidsoversigt s. 71-73).
	Filteret er tilstoppet.	Rengør filteret.
Pomfritterne går i stykker under stegningen.	Du har brugt nye kartofler.	Reducér mængden af kartofler til 750 g og tilpas stegetiden derefter.
Maden forbliver på kanten af kurven.	Der er for mange madvarer i kurven.	Overhold de angivne mængder på stegetidsoversigten.
Væske fra madvarerne er løbet ned i apparatets base.	Bladet sidder ikke rigtigt eller bladets samling er defekt.	Tjek at bladet sidder rigtigt. Løses problemet ikke, kontaktes autoriseret servicecenter.
Apparatet larmer usædvanligt meget.	Du har mistanke om, at apparatets motor ikke fungerer ordentligt.	Returnér apparatet til et autoriseret servicecenter.

Opskrifter

Rigtige pommes frites

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 15 min • KOGETID 40 min

1 kg kartofler (skrællede og skyllede)
1 olie, salt

1 Skær kartoflerne i stave efter behag: Størrelse 8 x 8 mm, 10 x 10 mm eller 13 x 13 mm. Skyl fritterne i rigeligt vand. Lad dem dryppe af og tør dem omhyggeligt.
2 Anbring fritterne i ActiFry®. Hæld olien jævnt over fritterne.
3 Lad dem koge i 40 til 45 min. alt efter tykkelsen.

Kalkunfilet med 3 slags peberfrugt

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 15 min • KOGETID 25 min

600 g kalkunfilet i strimler (1 cm x 3 cm)
3 peberfrugter befriet for kernerne (1 rød, 1 grøn, 1 gul)
1 løg skåret i skiver
2 fed hakkede hvidløg
2 olivenolie
½ glas hvid portvin
½ cider-vinaigre
1 dl vand
salt, peber

1 Skær peberfrugterne i 2 cm brede strimler.Læg dem i ActiFry® sammen med løgene, tilføj olivenolien og lad det stege i 10 til 15 min.
2 Tilføj hvidløget og steg videre i 5 min. Smag til.
3 Tilføj kalkunstrimlerne til grøntsagerne sammen med hvid portvin, vand og cider-vinaigre, og lad det stege i 10 til 15 min.

Kæmperejer à la provençale

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 20 min • KOGETID 12 min

800 g kæmperejer
1 løg skåret i skiver
5 fed hakkede hvidløg
½ bundt hakket persille
3 olivenolie
1 citron
salt, peber

1 Skyl kæmperejerne i koldt vand og tør dem af. Læg kæmperejerne i et fad og dæk dem med hvidløg, løg, persille og olie. Lad dem marinere i 15 min.
2 Steg kæmperejerne sammen med marinaden i 12 til 15 min.Når kæmperejerne har fået en flot orange farve, skal de krydes med salt og peber.
3 Server dem med citronbåde.

Sauterede grøntsager på middelhavsfacon

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 10 min • KOGETID 25 min

1 squash (200 g)
150 g friske champignon
1 aubergine
1 rød peberfrugt
1 grøn peberfrugt
1 dl hvidvin
2 hvidløg
persille (et par stilke)
2 olivenolie, salt, peber

1 Skær squash og aubergine i terninger. Skær champignon i skiver. Skær peberfrugterne i fine strimler.
2 Læg aubergine, squash, peberfrugter og champignon i ActiFry®. Hæld olien over og lad det stege i 15 min.
3 Pres hvidløget og hak persillen. Tilføj begge dele sammen med hvidvinen. Smag til med salt og peber og lad det stege 10 til 15 min. længere.

Minipandekager med banan

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 30 min • KOGETID 10 min

4 bananer, ikke for modne
20 g rå kakao
8 plader filodej
1 æg

sauce:
50 g chokolade 70 %
3 cl mælk

1 Skær bananer i skiver med en tykkelse på 1 cm. Skær pladerne af filodej i 4 stykker.
2 Placer en knivspids rå kakao i midten af dejstykket. Læg en skive banan ovenpå. Lav en pakke ved at folde 2 sider over for hinanden sammen og derpå de to andre sider, og pensl med det sammenpiskede æg. Anbring pandekagerne i ActiFry® og lad dem stege i 10 min.
3 Imens varmes mælken. Hæld den over chokoladen og bland, for at lave en jævn sauce. Du kan erstatte bananerne med kiwifrugt, pærer, ananas, jordbær, osv.

Tärkeää

Keittäminen

- Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Älä täytä astiaa liikaa, noudata suositeltuja määriä.
- Katso ohjekirjan turvaohjeita.
- Noudata käyttöohjeessa ja reseptikirjassa ilmoitettuja ainesten maksimimääriä.

Laitteen osat

1. Kannen kosketusalue
2. Kansi
3. Kannen lukko
4. Mittalusikka
5. Pyörivän telan lukitus-/avausvipu (vaaleanharmaa)
6. Enimmäistäyttötaso (ranskalaisille perunoille)
7. Irrotettava pyörivä tela
8. Irrotettava keittoastia
9. Kädensijan avauspainike
10. Keittoastian kädensija
11. Alusta
12. Irrotettava suodatin
13. Kannen avauspainikkeet
14. Päälle/pois -painike (On = päälle, Off = pois)

Pikaohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Avaa kansi **- kuva 1** ja nosta salpa kannen irrottamiseksi **- kuva 2**. • Irrota mittalusikka.
- Irrottaaksesi keittoastian nosta keittoastian kädensijaa kunnes kuulet naksahduksen **- kuva 3**.
- Irrota tela lukitusvipua nostamalla: laita peukalosi telan kärkeen ja etu- ja keskisormesi lukitusvivun alle **- kuva 4a**.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa **- kuva 5** tai puhdistaa hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen alusta kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti ennen osien laittamista paikoilleen.
- Asettaaksesi telan takaisin vedä lukitusvipu yläasentoon, aseta tela keskelle keittoastiaa ja työnnä vipu ala-asentoon **- kuva 4b**.
- Ensimmäisen käytön aikana laite saattaa päästää hajua, mikä on vaaratonta. Haju ei vaikuta laitteen käyttöön, ja se häviää nopeasti.

Poista kaikki tarrat ja pakkauksen osat. Älä koskaan laita laitetta veden päälle.

Suosittelemme ensimmäisen käytön kestävän vähintään 30 minuuttia.

Toisesta käyttökerrasta lähtien laitetta voidaan käyttää normaalisti.

Valmistelu

Älä koskaan ylitä irrotettavan telan osoittamaa enimmäisrajaa ranskalaisia valmistaessasi - kuva 6. Älä laske mittalusikkaa keittoastiaan.

- Laita ainekset keittoastiaan, älä ylitä enimmäismäärää (ks. mittataulukko s. 79-81).
- Lisää rasva **- kuva 7** (ks. mittataulukko s. 79-81).
- Irrota kädensija salvastaan ja paina se paikoilleen alas asti **- kuva 8**.
- Sulje kansi **- kuva 9**
- Noudata aina käyttöohjeessa ja reseptikirjassa ilmoitettuja ainesten ja nesteen maksimimääriä.

Keittäminen

Keittämisen aloitus

Kun avaat kannen, laitteen toiminta pysähtyy.

- Paina Päälle/pois -painiketta. Keittäminen alkaa, kun kuuma ilma alkaa kiertää keittimessä **- kuva 10**.

Valmiin ruoan ottaminen laitteesta

- Kun keittäminen on päättynyt, pysäytä laitteen toiminta painamalla Päälle/pois -painiketta **- kuva 10** ja avaa kansi **- kuva 1**.
- Nosta kädensija ja irrota keittoastia **- kuva 11** ja tarjoile välittömästi.

Palovammojen välttämiseksi älä koske kanteen muualle kuin kosketusalueelle. - Kuva 9.

Keittoaika

Keittoajat ovat viitteellisiä ja vaihtelevat ainesten koon, ominaisuuksien, kauden, maun ja mieltymysten sekä käyttöjännitteen mukaan. Mainittua öljyn määrää voidaan lisätä mieltymysten ja tarpeiden mukaan. Jos haluat ranskalaisista erityisen rapeita, lisää keittoaikaa muutamalla minuutilla.

Perunat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Ranskalaiset normaalikoko 10mm x10mm	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 45 Min
	Tuoreet	750 g	3/4 lusikallista öljyä	35 - 37 Min
	Tuoreet	500 g	1/2 lusikallista öljyä	28 - 30 Min
	Tuoreet	250 g	1/4 lusikallista öljyä	24 - 26 Min
Lohkoperunat	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 42 Min
	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	14 - 16 Min
Ruskistettavat perunat	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 42 Min
	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	30 - 32 Min
Perinneranskalaiset	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	30 - 32 Min
Tikkuperunat	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	25 - 27 Min

TÄRKEÄÄ: Jotta laite ei vahingoittuisi, noudata aina reseptikirjassa ja käyttöohjeessa ilmoitettuja ainesten ja nesteen maksimimääriä.

FI

Muut vihannekset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Kesäkurpitsat	Tuoreet viipaleina	750 g	1 lusikallinen öljyä+ 15 cl vettä	25 - 35 min
Paprikat	Tuoreet viipaleina	650 g	1 lusikallinen öljyä + 15 cl vettä	20 - 25 min
Sienet	Tuoreet lohkoina	650 g	1 lusikallinen öljyä	12 - 15 min
Tomaatit	Tuoreet lohkoina	650 g	1 lusikallinen öljyä + 15 cl vettä	10 - 15 min
Sipulit	Tuoreet renkaina	500 g	1 lusikallinen öljyä	15 - 25 min

Liha ja kana

Jotta lihaan saataisiin makua, öljyyn kannattaa lisätä mausteita (esim. paprikaa, currya, mausteyrttejä, timjamia, laakerinlehteä).

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Kana-nugetit	frisch	750 g	ei mitään	18 - 20 min
	Pakaste	750 g	ei mitään	18 - 20 min
Pienet kanankoivet	Tuoreet	4–6	ei mitään	30 - 32 min
Suuret kanankoivet	Tuoreet	2	ei mitään	30 - 35 min
Kananfilee	Tuoreet	6 fileetä (noin 750 g)	ei mitään	10 - 15 min
Kevätrullat	Tuoreet	4–8 pientä	1 lusikallinen öljyä	10 - 12 min
Vasikanlihakääryleet	Tuoreet	2–6	1 lusikallinen öljyä	15 - 20 min
Lampaankyljykset	Tuoreet	2–6	1 lusikallinen öljyä	15 - 20 min
Porsaankyljykset	Tuoreet	2–4	1 lusikallinen öljyä	15 - 18 min
Porsaanfilee	Tuoreet	2–6 siivua	1 lusikallinen öljyä	12 - 15 min
Makkarat	Tuoreet	4–8 (salami)	ei mitään	10 - 12 min
Jäniksen selkäleike	Tuore	2–6	1 lusikallinen öljyä	15 - 20 min
Jauheliha	Tuore	600 g	1 lusikallinen öljyä	10 - 15 min
	Pakaste	400 g	1 lusikallinen öljyä	12 - 15 min
Lihapyörykät	Pakaste	750 g	1 lusikallinen öljyä	18 - 20 min

Kala ja äyriäiset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Friteeratut mustekalat	Pakaste	300 g	ei mitään	12 - 14 min
Made	Tuore	500 g	1 lusikallinen öljyä	20 - 22 min
Katkaravut	Kypsät	400 g	ei mitään	10 - 12 min
Jättiläiskatkaravut	Pakaste	300 g (16 palaa)	ei mitään	12 - 14 min

Jälkiruoat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Banaanit	viipaleina	500 g (5 banaania)	1 lusikallinen öljyä + 1 lusikallinen fariinisokeria	4 - 6 min
	käärössä	2 banaania	ei mitään	20 - 25 min
Kokonaiset	kirsikat	enintään 1 000 g	1 lusikallinen öljyä + 1–2 lusikallista sokeria	12 - 15 min
Mansikat	lohkoina	enintään 1 000 g	1–2 lusikallista sokeria	5 - 7 min
Omenat	puolikkaina	3	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	10 - 12 min
Päärynät	paloiteltuina	enintään 1 000 g	1–2 lusikallista sokeria	8 - 12 min
Ananas	paloiteltuna	1	1–2 lusikallista sokeria	8 - 12 min

Valmispakasteet

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Ratatouille	Pakaste	750 g	ei mitään	20- 22 min
Kala-pannu	Pakaste	750 g	ei mitään	20 - 22 min
Maalaispannu	Pakaste	750 g	ei mitään	25 - 30 min
Savoijinpannu	Pakaste	750 g	ei mitään	20 - 25 min
Carbonara-pannu	Pakaste	750 g	ei mitään	15 - 20 min
Paella	Pakaste	650 g	ei mitään	15 - 20 min
Kantonin riisi	Pakaste	650 g	ei mitään	15 - 20 min
Chili con Carne	Pakaste	750 g	ei mitään	12 - 15 min

Helppo puhdistus

Laitteen puhdistus

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
- Avaa kansi **- kuva 1** ja nosta salpa kannen irrottamiseksi **- kuva 2**.
- Irrottaaksesi keittoastian nosta keittoastian kädensijaa kunnes kuulet naksahduksen **- kuva 3**.
- Irrota tela nostamalla lukitusvivusta **- kuva 4b**.
- Irrota irrotettava suodatin ja puhdista se **- kuva 3**.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa **- kuva 5** tai puhdistaa hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen alusta kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti ennen osien laittamista paikoilleen.
- Laite on varustettu irrotettavalla keittoastialla: ruskea väri ja raidat, joita saattaa ilmestyä pitkän käytön jälkeen, eivät haittaa käyttöä.
- Takaamme, että keittoastia on NORMIEN MUKAINEN niiden materiaalien osalta, jotka joutuvat kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa.

Älä koskaan upota laitetta veteen.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä.

Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti.

Jotta keittoastia pysyisi hyvälaatuisena mahdollisimman kauan, älä käytä mitään metallisia ottimia.

Jos laite ei toimi kunnolla

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei toimi	Laite ei ole kytketty oikein	Varmista, että laite on kytketty oikein.
	Et ole vielä painanut Päälle/pois -painiketta.	Paina Päälle/pois -painiketta.
	Olet painanut Päälle/pois -painiketta, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Moottori käy, mutta laite ei lämpene.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
	Tela ei liiku.	Varmista, että se on kunnolla paikoillaan. Muutoin toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Tela ei pysy paikoillaan.	Tela ei ole lukitttu.	Asettaaksesi telan paikoilleen vedä lukitus-vipu yläasentoon, aseta tela keskelle keit-toastiaa ja työnnä vipu ala-asentoon.
Keittotulos ei ole tasalaatuista.	Et ole käyttänyt telaa.	Laita se paikoilleen.
	Aineksia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Leikkaa palat samankokoisiksi.
	Ranskalaisia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Leikkaa ranskalaiset samankokoisiksi.
	Tela on oikein paikoillaan, mutta ei liiku.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.	Valitse ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Pese, valuta ja kuivaa perunat hyvin ennen keittämistä.
	Perunoita ei ole pesty ja kuivattu tarpeeksi huolellisesti.	Pese, valuta ja kuivaa perunat hyvin ennen keittämistä.
	Ranskalaiset ovat liian paksuja.	Leikkaa ne ohuemmiksi.Öljyä ei ole riittävästi. Lisää öljyn määrää (ks. mittataulukko s. 79-81).
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ranskalaiset ovat menneet rikki keittämisen aikana.	Olet käyttänyt uusia perunoita.	Vähennä perunoiden määrää 750 grammaan ja säädä keittoaikaa.
Ainekset jäävät keittoastian reunoille.	Keittoastia on liian täynnä.	Noudata mittataulukossa ilmoitettuja määriä.
Keittonestettä on valunut laitteen alustaan.	Tela ei ole paikoillaan tai sen liitoskohta on viallinen.	Varmista, että tela on oikein paikoillaan.os ongelma jatkuu, toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Laite pitää epätavallisen kovaa ääntä.	Epäilet häiriötä laitteen moottorin toiminnassa.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.

Reseptit

Oikeat ranskalaiset

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 15 min • PAISTOAIKA 40 min

1 kg perunoita (kuoritut ja pestyt),
1 öljyä, suolaa

1 Leikkaa perunat haluamasi paksuisiksi tikuiksi: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm tai 13 x 13 mm. Huuhtele leikatut ranskalaiset perunat runsaalla vedellä, valuta ja kuivaa hyvin.
2 Kaada ranskalaiset ActiFry®-laitteeseen. Kaada öljy tasaisesti ranskalaisten päälle.
3 Paista 40 - 45 minuuttia riippuen ranskalaisten paksuudesta.

Kalkkunafilee 3 paprikalla

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 15 min • PAISTOAIKA 25 min

600 g suikaloitua kalkkunafileetä (1 cm x 3 cm kokoiset suikaleet)
3 siemenistään tyhjennettyä paprikaa (1 punainen, 1 vihreä, 1 keltainen)
1 viipaloitu sipuli
2 hienonnettua valkosipulin kynttä
2 oliiviöljyä
½ lasia kanalientä
½ etikkaa
100 ml vettä
suolaa, pippuria

1 Leikkaa paprikat 2 cm vinoneliöiksi. Laita ne ActiFry®-laitteeseen sipulin kanssa. Lisää oliiviöljy ja paista 10 minuuttia.
2 Lisää valkosipuli ja paista 5 minuuttia. Mausta.
3 Lisää vihanneksiin kalkkunafileiden suikaleet, kanaliemi, vesi, etikka ja paista 10 - 15 minuuttia.

Katkaravut à la provençale

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 20 min • PAISTOAIKA 12 min

800 g katkarapuja
1 viipaloitu sipuli
5 hienonnettua valkosipulin kynttä
½ hienonnettu persiljakimppu
3 oliiviöljyä
1 sitruuna
suolaa, pippuria

1 Käytä katkaravut kylmässä vedessä ja kuivaa ne. Peitä lautasella olevat katkaravut valkosipulilla, sipulilla, persiljalla ja öljyllä. Anna marinoitua 15 minuutin ajan.
2 Paista katkaravut ja marinadi 12 - 15 minuuttia. Kun katkaravut ovat kauniin oranssin värisiä, mausta suolalla ja pippurilla.
3 Tarjoile sitruunalohkojen kanssa.

Paistetut Välimeren vihannekset

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 10 min • PAISTOAIKA 25 min

1 kesäkurpitsa (200 g)
150 g tuoreita herkkusieniä
1 munakoiso
1 punainen paprika
1 vihreä paprika
100 ml tomaattimehua
2 valkosipulin kynttä
persilja (muutama oksa)
2 oliiviöljyä
suolaa, pippuria

1 Leikkaa kesäkurpitsa ja munakoiso kuutioiksi. Viipaloi herkkusienet. Leikkaa paprikat ohuiksi suikaleiksi.
2 Laita paloiteltu munakoiso, kesäkurpitsa, paprikat ja herkkusienet ActiFry® -laitteeseen. Kaada öljy ja paista 15 minuuttia.
3 Survo valkosipuli ja persilja. Lisää ne joukkoon tomaattimehun kanssa. Mausta ja jatka paistamista 10 - 15 minuuttia.

Banaanipannukakut

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 30 min • PAISTOAIKA 10 min

4 banaania (ei liian kypsää)
20 g kaakaopavun murusia
8 filotaikinalevyä
1 kananmuna

Kastike:
50 g suklaata (70 %)
3 cl maitoa

FI

1 Leikkaa banaanit 1 cm paksuiksi siivuiksi. Leikkaa filolevyt neljään osaan.
2 Laita hyppysellinen kaakaopavun murusia filolevypalan keskelle. Aseta banaanisiivu murusten päälle. Sulje filolevypala kääntämällä kaksi vastakkaista sivua ja sen jälkeen toiset kaksi vastakkaista sivua yhteen. Voitele kananmunalla. Aseta pannukakut ActiFry®-laitteeseen ja paista 10 minuuttia.
3 Kun filolevyt paistuvat, lämmitä maito. Kaada lämmin maito suklaan päälle ja sekoita tasaiseksi kastikkeeksi. Voit korvata banaanit kiivillä, päärynöillä, ananaksella, mansikoilla…

Viktige anbefalinger

Steking

- Apparatet må ikke brukes uten ingredienser.
- Ikke overfyll fatet, overhold de anbefalte mengdene.
- Se sikkerhetshåndboken.
- Alltid overhold maksimal mengde av ingredienser og væske som er angitt i bruksanvisningen og kokeboken.

Beskrivelse

1. Lokkfeste
2. Lokk
3. Låsemekanisme til lokket
4. Doseringsskje
5. Grep til å låse fast / løsne bladet (lysgrå farge)
6. Maksimalt påfyllingsnivå (til pommes frites)
7. Avtakbart røreblad
8. Avtakbart fat
9. Knapp til å løsne håndtaket
10. Håndtak til fatet
11. Base
12. Avtakbart filter
13. Knapper til åpning av lokket
14. Start-/stoppknapp (On = Start, Off = Stopp)

En rask tilberedning

Før første gangs bruk

- Åpne lokket **- fig.1** og løft låsemekanismen for å trekke av lokket **- fig.2**.
- Ta av doseringsskjeen.
- Løft håndtaket til det avtakbare fatet i vannrett posisjon, inntil du hører et « KLIKK », for å ta ut fatet **- fig.3**.
- Trekk opp bladet ved å løfte låsegrepet: trykk med tommelen på toppen av bladet og med peke- og langfingeren under låsegrepet - **fig.4a**.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin **- fig.5**, eller kan rengjøres med en svamp uten slipeeffekt samt oppvaskmiddel.
- Rengjør basen på apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før du setter alt tilbake på plass.
- For å sette fast bladet igjen, så sett låsegrepet i høy posisjon, plasser bladet i midten av fatet og trykk på grepet **- fig.4b**.
- Ved første gangs bruk kan det frigjøres en ufarlig lukt. Dette harmløse fenomenet ved bruken av apparatet forsvinner raskt.

Fjern alle klistremerker og deler av emballasjen.

Aldri hold apparatet under vann.

For å komme godt i gang med bruken av apparatet, anbefaler vi at den første stekingen varer i minst 30 minutter.

Fra andre steking vil Actifry gi deg full tilfredshet.

Klargjøre matvarene

Aldri overstig maksimumnivået for pommes frites som er markert på det avtakbare bladet - fig.6.

Ikke la doseringsskjeen bli i fatet.

- Plasser matvarene i fatet, og overhold den maksimale mengden (se steketabell s. 87 til 89).
- Tilsett fettstoff **- fig.7** (se steketabell s. 87 til 89).
- Lås opp håndtaket og skyv det helt ned på sin plass **- fig.8**.
- Lukk lokket **- fig.9**.
- Alltid respekter de angitte maksimumsmengdene for ingredienser og væsker oppgitt i bruksanvisningen.

En lett steking

Påbegynne stekingen

Når du åpner lokket, stopper apparatet.

- Trykk på start-/stoppknappen, stekingen begynner ved hjelp av sirkulerende varmluft i stekerommet **- fig.10**.

Ta ut matvarene

- Når stekingen er slutt, stopp apparatet ved å trykke på Start / Stopp **- fig.10** og åpne lokket **- fig.1**.
- Løft opp håndtaket og ta ut fatet **- fig.11** og server straks.

For å unngå enhver risiko for forbrenning, så ikke rør lokket utenom gripesonen som er beregnet til dette – fig. 9.

Steketidene

Steketidene er veiledende, de kan variere avhengig av matvarenes sesong, størrelse, mengde, den enkeltes smak og den elektriske nettspenningen. Den angitte mengden olje kan økes, alt etter din smak og dine behov. Dersom du ønsker enda sprøere pommes frites, kan du forlenge steketiden med noen minutter.

Poteter

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Pommes frites i standardstørrelse 10mm x10mm	Ferske	1000 g	1 skje olje	40 - 45 min
	Ferske	750 g	3/4 skje olje	35 - 37 min
	Ferske	500 g	1/2 skje olje	28 - 30 min
	Ferske	250 g	1/4 skje olje	24 - 26 min
Potetbåter	Ferske	1000 g	1 skje olje	40 - 42 min
	Frosne	750 g	uten	14 - 16 min
Potetterninger	Ferske	1000 g	1 skje olje	40 - 42 min
	Frosne	750 g	uten	30 - 32 min
Tradisjonelle pommes frites	Frosne	750 g	uten	30 - 32 min
Tynne pommes frites	Frosne	750 g	uten	25 - 27 min

VIKTIG: For å unngå skade på apparatet, alltid respekter de angitte maksimumsmengdene for ingredienser og væsker oppgitt i bruksanvisningen.

Andre grønnsaker

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Squash	Fersk i skiver	750 g	1 skje olje + 15 cl vann	25 - 35 min
Paprika	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje + 15 cl vann	20 - 25 min
Sopp	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje	12 - 15 min
Tomater	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje + 15 cl vann	10 - 15 min
Løk	Fersk i ringer	500 g	1 skje olje	15 - 25 min

Kjøtt - Fjærkre

For å gi smak til kjøttet, så ikke nøl med å blande krydder med oljen (paprika, karri, Provence-urter, timian, laurbær osv.)

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Kylling-nuggets	Ferske	750 g	uten	18 - 20 min
	Frosne	750 g	uten	18 - 20 min
Kyllinglår	Ferske	4–6	uten	30 - 32 min
Store kyllinglår	Ferske	2	uten	30 - 35 min
Kyllingbryst	Ferske	6 bryst (omlag 750 g)	uten	10 - 15 min
Vårruller	Ferske	4 til 8 små	1 skje olje	10 - 12 min
Kalveruller	Ferske	2–6	1 skje olje	15 - 20 min
Kalvekoteletter	Ferske	2–6	1 skje olje	15 - 20 min
Svinekoteletter	Ferske	2–4	1 skje olje	15 - 18 min
Svinefilet	Fersk	2–6	1 skje olje	12 - 15 min
Pølser eller merguez	Ferske	4–8 (spekket)	uten	10 - 12 min
Kaninrygg	Fersk	2–6	1 skje olje	15 - 20 min
Kjøttdeig	Fersk	600 g	1 skje olje	10 - 15 min
	Frossen	400 g	1 skje olje	12 - 15 min
Kjøttkaker	Frosne	750 g	1 skje olje	18 - 20 min

Fisk - Skalldyr

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Blekksprutringer	Frosne	300 g	uten	12 - 14 min
Breiflabb	Fersk	500 g	1 skje olje	20 - 22 min
Reker	Kokte	400 g	uten	10 - 12 min
Gambas	Frosne	300 g (16 stk.)	uten	12 - 14 min

Desserter

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Bananer	i skiver	500 g (5 bananer)	1 skje olje + 1 skje brunt sukker	4 - 6 min
	i svøp	2 bananer	uten	20 - 25 min
Kirsebær	hele	inntil 1-000 g	1 skje olje + 1 til 2 skjeer sukker	12 - 15 min
Jordbær	delt i fire	inntil 1-000 g	1 til 2 skjeer sukker	5 - 7 min
Epler	delt i to	3	1 skje olje + 2 skjeer sukker	10 - 12 min
Pærer	delt i biter	inntil 1-000 g	1 til 2 skjeer sukker	8 - 12 min
Ananas	delt i biter	1	1 til 2 skjeer sukker	8 - 12 min

Frosne tilberedninger

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Ratatouille	Frossen	750 g	uten	20- 22 min
Pannerett med pasta og fisk	Frossen	750 g	uten	20 - 22 min
Pytt i panne	Frossen	750 g	uten	25 - 30 min
Gratinert pytt i panne	Frossen	750 g	uten	20 - 25 min
Pasta carbonara	Frossen	750 g	uten	15 - 20 min
Paëlla	Frossen	650 g	uten	15 - 20 min
Risrett	Frossen	650 g	uten	15 - 20 min
Chili con carne	Frossen	750 g	uten	12 - 15 min

Enkel rengjøring

Rengjøre apparatet

- La det avkjøles helt før rengjøring.
- Åpne lokket **- fig.1** og løft låsemekanismen for å trekke av lokket **- fig.2**.
- Løft håndtaket til det avtakbare fatet i vannrett posisjon, inntil du hører et « KLIKK », for å ta ut fatet **- fig.3.**
- Ta ut bladet ved å løfte låsegrepet **- fig.4b**.
- Trekk ut det avtakbare filteret og rengjør det **- fig.3**.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin **- fig.5** eller kan rengjøres med en svamp uten slipeeffekt samt oppvaskmiddel.
- Rengjør selve beholderen med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før du setter alt tilbake på plass.
- Apparatet er utstyrt med et avtakbart fat. Gulningen og stripene som kan dukke opp etter lang tids bruk innebærer ikke noe problem.
- Vi garanterer at fatet ER I OVERENSSTEMMELSE MED REGLENE som omhandler materialer i kontakt med matvarer.

Aldri senk apparatet ned i vann.

Ikke bruk sterke eller slipende vedlikeholdsprodukter.

Det avtakbare filteret må rengjøres regelmessig.

For å bevare fatets kvaliteter lengre, bør du ikke bruke noen form for metallredskaper.

Noen råd i tilfelle av problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke skikkelig koblet til.	Kontroller at apparatet er korrekt koblet til.
	Du har ikke trykt på knappen Start / Stopp ennå.	Trykk på start- / stoppknappen.
	Du har trykt på start-/stoppknappen, men apparatet fungerer ikke.	Lukk lokket.
	Motoren går, men apparatet blir ikke varmt.	Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
	Bladet dreier ikke.	Kontroller at det er skikkelig på plass, ellers innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Bladet holder seg ikke på plass.	Bladet er ikke låst fast.	For å sette fast bladet korrekt igjen, så sett låsegrepet i høy posisjon, plasser bladet i midten av fatet og trykk på grepet.
Matvarene blir ikke jevnt stekt.	Du har ikke brukt bladet.	Sett det på plass.
	Matvarene er ikke skåret i like store biter.	Skjær matvarene i samme størrelse.
	Pommes fritesene er ikke skåret i like store biter.	Skjær pommes fritesene i samme størrelse.
	Bladet er satt korrekt på plass, men dreier ikke.	Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Pommes fritesene er ikke sprøe nok.	Du benytter ikke poteter som er særlig beregnet til pommes frites.	Velg poteter som er særlig beregnet til pommes frites.
	Potetene er ikke vasket og tørket grundig nok.	Vask, drypp av og tørk potetene grundig før steking.
	Pommes fritesene er for tykke.	Skjær dem tynnere.
	Det er ikke nok olje.	Øk mengden olje (se steketabell s 87 til 89).
	Filteret er tilstoppet.	Rengjør filteret.
Pommes fritesene går i stykker under stekingen.	Du har brukt nypoteter.	Reduser mengden poteter til 750 g og tilpass steketiden.
Matvarene blir på kanten av fatet.	Fatet er for fullt.	Overhold mengdene som er angitt i steketabellen.
Stekesaften har rent ned i basen på apparatet.	Bladet er plassert feil eller samlingen til bladet er defekt.	Kontroller at bladet er plassert korrekt. Dersom problemet vedvarer, så innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Apparatet støyer unormalt mye. Du mistenker en anormalitet ved funksjonen til apparatets motor.		Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.

Oppskrifter

Ekte pommes frites

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSER 15 min • STEKING 40 min

1 kg poteter (skrelt og vasket)
1 olje, salt

1 Skjær opp potetene i strimler av ønsket størrelse: kutt 8 x 8 mm, 10 x 10 mm eller 13 x 13 mm. Skyll de oppkuttede pommes fritesene og tørk dem grundig.
2 Legg pommes fritesene i ActiFry®. Hell oljen jevnt over pommes fritesene.
3 La dem steke i 40 til 45 min avhengig av tykkelsen på pommes fritesene.

Kalkunfilet med 3 paprika

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 15 min • STEKING 25 min

600 g kalkunbryst i strimler (1 cm x 3 cm)
3 paprika uten frø (1 rød, 1 grønn og 1 gul)
1 løk i tynne skiver
2 hakkede hvitløksfedd
2 olivenolje
½ kopp hønsebuljong
½ eddik
1 dl vann
salt, pepper

1 Skjær opp paprikaen i terninger på 2 cm hver side. Legg dem i ActiFry® sammen med løken. Tilsett olivenoljen og stek dem i 10 min.
2 Tilsett hvitløken og stek i 5 min. Smak til med krydder.
3 Tilsett strimlene av kalkunbryst, buljongen, vannet og eddiken i grønnsakene og la det steke i 10 til 15 min.

Provencalske reker

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 20 min • STEKING 12 min

800 g reker
1 løk i tynne skiver
5 hakkede hvitløksfedd
½ kvast hakket persille
3 olivenolje
1 sitron
salt
pepper

1 Skyll rekene i kaldt vann og tørk dem. Legg rekene i en bolle og dekk dem med hvitløk, løk, persille og olje. La dem marinere i 15 min.
2 Stek rekene med marinaden i 12 til 15 min. Når rekene har fått en fin oransje farge, smak til med salt og pepper.
3 Serveres med sitronbåter.

Middelhavsinspirert gryterett med grønnsaker

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 10 min • STEKING 25 min

1 squash (200 g)
150 g ferske sjampinjonger
1 aubergine
1 rød paprika
1 grønn paprika
1 dl tomatjuice
2 hvitløksfedd
persille (noen kvaster)
2 olivenolje, salt, pepper

1 Skjær opp squash og aubergine i terninger. Kutt opp sjampinjongene. Paprikaen kuttes i fine strimler.
2 Ha aubergine, squash, paprika og sjampinjong i ActiFry®. Hell oljen over og stek i 15 min.
3 Knus hvitløk og persille. Tilsett dem sammen med tomatjuicen. Smak til med krydder og deretter stek i 10 til 15 min.

Små bananpannekaker

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 30 min • STEKING 10 min

4 bananer som ikke er for myke
20 g kakao nibs
8 ark filodeig (fås i asiatiske matbutikker)
1 egg

Saus:
50 g sjokolade 70 %
30 ml melk

1 Kutt bananene i biter med en tykkelse på 1 cm. Skjær arkene med filodeig i 4.
2 Legg en klype med nibs på midten av arket. Legg på et stykke banan. Lukk ved å folde to og to kanter og avslutt med å pensle med pisket egg. Stek pannekakene i ActiFry® i 10 min.
3 I mellomtiden varmer du melken og hell den deretter over sjokoladen og rør for å blande sausen godt. Bananene kan erstattes med kiwi, pærer, ananas, jordbær, osv.

Viktiga råd

Tillagning

- Kör aldrig apparaten tom.
- Överbelasta inte apparaten, utan följ angivna mängder..
- Läs säkerhetsanvisningarna i häftet.
- Följ alltid de angivna maxmängderna och angiven vätskemängd i bruksanvisningen och recepthäftet.

Beskrivning

1. Greppzon på locket
2. Lock
3. Spärranordning för locket
4. Doseringssked
5. Spak för låsning/upplåsning av omrörningsbladet (ljusgrå)
6. Maximal fyllnadsnivå (för pommes frites)
7. Rörligt omrörningsblad
8. Löstagbar insats
9. Öppningsknapp för handtaget
10. Handtag till insatsen
11. Bas
12. Löstagbart filter
13. Knappar för locköppning
14. På/Av-knapp (On=på, Off=av)

Snabb tillagning

Före första användningen

- Öppna locket **(figur 1)** och lossa spärren så att det går att lyfta bort **(figur 2)**.
- Ta upp doseringsskeden.
- För upp handtaget till insatsen till horisontalläge tills ett klickljud hörs och insatsen kan tas upp **(figur 3)**.
- Ta bort omrörningsbladet genom att dra låsspaken uppåt: sätt tummen på bladets översida och pek- och långfingret under låsspaken **(figur 4a)**.
- Alla löstagbara delar kan köras i diskmaskin **(figur 5)** eller rengöras med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Torka av apparatens bas med en fuktad svamp och handdiskmedel.
- Se till att alla delar är helt torra innan de sätts på plats.
- Bladet sätts tillbaka genom att låsspaken placeras i högsta läget, bladet placeras på mitten av insatsen och låsspaken trycks ner igen **(figur 4b)**.
- Vid första användningen kan en viss lukt avges. Den är helt ofarlig. Doften har ingen inverkan på apparatens funktion och försvinner snabbt.

Avlägsna alla självhäftande etiketter och allt förpackningsmaterial.

Utsätt aldrig apparaten för vatten.

För att apparaten ska fungera bra bör du göra en första tillagning på minst 30 minuter.

Från och med andra tillagningen fungerar Actifry enligt beskrivningen.

Förbereda råvaror

För pommes frites, överskrid aldrig den maximala nivå som finns markerad på omrörningsbladet (figur 6). Lämna inte doseringsskeden i insatsen.

- Placera råvarorna i insatsen. Använd inte mer än de angivna maximala mängderna (se tillagningstabellen på sid 95-97).
- Tillsätt fett **(figur 7)** (se tillagningstabellen på sid 95-97).
- Lossa handtaget och fäll ner det helt **(figur 8)**.
- Stäng locket **(figur 9)**.
- Överskrid inte den angivna maxmängden ingredienser och vätska som anges i bruksanvisning och recept.

Starta tillagningen

Apparaten stängs av när locket öppnas.

- Tryck på På/Av-knappen. Tillagningen börjar genom att varm luft börjar cirkulera i tillagningsutrymmet **(figur 10)**.

Ta upp livsmedlen

- När tillagningen är klar stäng av apparaten genom att trycka på På/Av-knappen **(figur 10)** och öppna locket **(figur 1)**.
- Lyft handtaget, ta upp insatsen **(figur 11)** och servera genast.

För att undvika all risk för brännskador, rör aldrig locket utanför den avsedda greppzonen (figur 9).

Tillagningstid

Tillagningstiderna är ungefärliga och kan variera efter livsmedlens säsong, storlek och mängd, individuell smak och nätspänning. Den angivna mängden olja kan ökas efter smak och behov. Om du vill ha ännu frasigare pommes frites kan du öka på tillagningstiden med några minuter.

Potatis

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Pommes frites standardstorlek 10mm x10mm	Färska	1000 g	1 msk olja	40 - 45 min
	Färska	750 g	3/4 msk olja	35 - 37 min
	Färska	500 g	1/2 msk olja	28 - 30 min
	Färska	250 g	1/4 msk olja	24 - 26 min
Potatis	Färska	1000 g	1 msk olja	40 - 42 min
	Fryst	750 g	utan	14 - 16 min
Stekt potatis	Färsk	1000 g	1 msk olja	40 - 42 min
	Fryst	750 g	utan	30 - 32 min
Klassiska pommes frites	Frysta	750 g	utan	30 - 32 min
Tunna pommes frites	Frysta	750 g	utan	25 - 27 min

VIKTIGT! För att apparaten inte ska skadas får den angivna maxmängden ingredienser och vätska som anges i bruksanvisning och recept inte överskridas.

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Squash	Färsk i skivor	750 g	1 msk olja + 15 cl vatten	25 - 35 min
Paprika	Färsk i skivor	650 g	1 msk olja + 15 cl vatten	20 - 25 min
Svamp	Färsk i kvartar	650 g	1 msk olja	12 - 15 min
Tomat	Färsk i kvartar	650 g	1 msk olja + 15 cl vatten	10 - 15 min
Lök	Färsk i skivor	500 g	1 msk olja	15 - 25 min

Kött och fågel

Blanda gärna kryddor i oljan (paprikapulver, curry, provencalsk kryddblandning, timjan, lagerblad …) för att ge smak åt köttet.…)

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Kycklingnuggets	Färska	750 g	utan	18 - 20 min
	Frysta	750 g	utan	18 - 20 min
Kycklingben	Färska	4–6	utan	30 - 32 min
Kycklinglår	Färska	2	utan	30 - 35 min
Kycklingbröst	Färska	6 st (ca 750 g)	utan	10 - 15 min
Små vårrullar	Färska	4-8 st	1 msk olja	10 - 12 min
Kalvrullader	Färska	2–6	1 msk olja	15 - 20 min
Lammkotletter	Färska	2–6	1 msk olja	15 - 20 min
Fläskkotletter	Färska	2–4	1 msk olja	15 - 18 min
Fläskfilé	Färsk	2–6 skivor	1 msk olja	12 - 15 min
Korvar	Färska	4–8 (stick hål i skinnet)	utan	10 - 12 min
Kaninsadel	Färsk	2–6	1 msk olja	15 - 20 min
Köttfärs	Färsk	600 g	1 msk olja	10 - 15 min
	Fryst	400 g	1 msk olja	12 - 15 min
Köttbullar	Frysta	750 g	1 msk olja	18 - 20 min

Fisk och skaldjur

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Bläckfiskringar	Frysta	300 g	utan	12 - 14 min
Marulk	Färsk	500 g	1 msk olja	20 - 22 min
Räkor	Kokta	400 g	utan	10 - 12 min
Gambas	Frysta	300 g (16 bitar.)	utan	12 - 14 min

Desserter

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Bananer	Skivade	500 g (5 bananer)	1 msk + 1 msk råsocker	4 - 6 min
	I folie	2 st	utan	20 - 25 min
Körsbär Hel	Hela	upp till 1 000 g	1 msk olja + 1-2 msk socker	12 - 15 min
Jordgubbar	Kvartade	upp till 1 000 g	1-2 msk socker	5 - 7 min
Äpplen	Halverade	3	1 msk olja + 2 msk socker	10 - 12 min
Päron	I bitar	upp till 1 000 g	1-2 msk socker	8 - 12 min
Ananas	I bitar	1	1-2 msk socker	8 - 12 min

Frysta rätter

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Ratatouille	Fryst	750 g	utan	20- 22 min
Fiskgryta med pasta	Fryst	750 g	utan	20 - 22 min
Pytt-i-panna	Fryst	750 g	utan	25 - 30 min
Potatisgratäng	Fryst	750 g	utan	20 - 25 min
Pasta carbonara	Fryst	750 g	utan	15 - 20 min
Paella	Fryst	650 g	utan	15 - 20 min
Nasi goreng	Fryst	650 g	utan	15 - 20 min
Chili con Carne	Fryst	750 g	utan	12 - 15 min

Lätt rengöring

Rengöra apparaten

- Låt apparaten svalna helt före rengöringen.
- Öppna locket **(figur 1)** och lossa spärren så att det går att lyfta bort **(figur 2)**.
- För upp handtaget till insatsen till horisontalläge tills ett klickljud hörs och insatsen kan tas upp **(figur 3)**.
- Ta bort omrörningsbladet genom att dra låsspaken uppåt **(figur 4a)**.
- Ta bort det löstagbara filtret och rengör det **(figur 3)**.
- Alla löstagbara delar kan köras i diskmaskin **(figur 5)** eller rengöras med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Torka av apparatens bas med en fuktad svamp och handdiskmedel.
- Se till att alla delar är helt torra innan de sätts på plats.
- Apparaten har ett rörligt omrörningsblad: brunfärgning och ränder som kan uppträda efter långvarig användning påverkar inte apparatens funktion.
- Vi garanterar att insatsen följer de regler som gäller för material som kommer i kontakt med livsmedel.

Sänk aldrig ner apparaten i vatten.

Använd aldrig frätande eller slipande produkter för rengöring.

Det löstagbara filtret ska rengöras regelbundet.

För att bevara insatsen i gott skick länge, använd aldrig metallredskap.

Några råd om problem uppstår …

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte.	Kontakten är inte isatt.	Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
	Du har inte tryckt på På/Av-knappen.	Tryck på På/Av-knappen.
	Du har tryckt på På/Av-knappen men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Motorn går men apparaten blir inte varm.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
	Omrörningsbladet rör sig inte.	Kontrollera att bladet är korrekt placerat. Lämna annars apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.
Omrörningsbladet greppar inte.	Bladet är inte korrekt fastlåst.	Bladet sätts på plats korrekt genom att låsspaken placeras i högsta läget, bladet placeras på mitten av insatsen och låsspaken trycks ner igen. **(figur 4a och 4b)**
Livsmedlen tillagas ojämnt.	Du har inte använt omrörningsbladet.	Póngala en su sitio.
	Livsmedlen är inte delade i jämnstora bitar.	Sätt dit omrörningsbladet.
	Pommes fritesen är inte skurna i jämnstora stavar.	Skär livsmedlen i jämnstora bitar.
	Omrörningsbladet sitter på plats men rör sig inte.	Skär pommes fritesen i jämnstora stavar.
Pommes fritesen är inte tillräckligt frasiga.	Du har inte använt potatis som passar till pommes frites.	Välj potatis som passar till pommes frites.
	Potatisen har inte sköljts och torkats tillräckligt väl.	Skölj potatisen väl, låt den rinna av väl och torka den ordentligt.
	Pommes fritesen är för tjocka.	Skär dem tunnare.
	Oljan räcker inte.	Öka mängden olja (se tillagningstabellen på sid 95-97).
	Filtret är igensatt.	Rengör filtret.
	Pommes fritesen går sönder efter tillagningen.	Du har använt färskpotatis. Minska mängden potatis till 750 g och anpassa tillagningstiden.
Livsmedlet ligger kvar på längs insatsens kanter.	Insatsen är överfull.	Följ de mängder som anges i tillagningstabellen.
Tillagningsvätska har runnit ner i apparatens bas.	Omrörningsbladet sitter fel eller så är bladets koppling defekt.	Kontrollera att bladet sitter rätt. Om problemet kvarstår, lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
Apparaten bullrar onormalt mycket.	Du misstänker ett motorfel.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.

Recept

Riktiga pommes frites

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 15 min • TILLAGNING 40 min

1 kg potatis (skalade, sköljda),
1 olja, salt

1 Skär potatisen i stavar som du vill ha dem: skurna 8 x 8 mm, 10 x 10 mm eller 13 x 13 mm. Skölj pommes fritesen i rikligt med vatten, låt dem rinna av och torka dem noga.
2 Lägg pommes fritesen i din ActiFry®. Häll oljan jämnt över pommes fritesen.
3 Tillaga i 40–45 min beroende på hur tjocka de är.

Kalkonfilé med 3 sorters paprika

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 15 min • TILLAGNING 25 min

600 g vitt kalkonkött i strimlor (1 cm x 3 cm)
3 urkärnade paprikor (1 röd, 1 grön, 1 gul)
1 tunt skivad lök
2 hackade vitlöksklyftor
2 olivolja
½ glas vitt portvin
½ cidervinäger
1 dl vatten
salt, peppar

1 Skär paprikorna i romber med sidor på 2 cm. Lägg dem i din ActiFry® tillsammans med lök, tillsätt olivolja och tillaga i 10–15 min.
2 Tillsätt vitlöken, fortsätt tillaga i 5 min. Krydda.
3 Tillsätt kalkonstrimlorna, portvin, vatten, cidervinäger och tillaga i 10–15 min.

Jätteräkor provençales

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 20 min • TILLAGNING 12 min

800 g jätteräkor
1 tunt skivad lök
5 hackade vitlöksklyftor
½ knippa hackad persilja
3 olivolja
1 citron
salt, peppar

1 Skölj jätteräkorna i kallt vatten och torka av dem. Lägg dem på ett fat och täck dem med vitlök, lök, persilja och olja. Låt marinera i 15 min.
2 Tillaga dem med marinaden i 12–15 min. Salta och peppra när jätteräkorna får en vacker orange färg.
3 Servera med citronklyftor.

Medelhavssauté på grönsaker

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 10 min • TILLAGNING 25 min

1 squash (200 g)
150 färska champinjoner
1 aubergine
1 röd paprika
1 grön paprika
1 dl vitt vin
2 vitlöksklyftor
persilja (några stjälkar)
2 olivolja
salt, peppar

1 Skär squash och aubergine i kuber. Skiva champinjonerna. Skär paprikorna i fina strimlor.
2 Lägg aubergine, squash, paprika och champinjoner i din ActiFry®. Häll i oljan och tillaga i 15 min.
3 Stöt vitlök och persilja i mortel. Tillsätt dem tillsammans med vitvinet. Krydda och fortsätt tillagningen i 10–15 min.

Minipaket med banan

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 30 min • TILLAGNING 10 min

4 bananer
inte för mogna
20 g kakaokross
8 filoblad
1 ägg

Sås:
50 g choklad 70 %
30 ml mjölk

1 Skala bananerna och skiva dem i 1 cm tjocka skivor. Skär filobladen i fyra delar.
2 Lägg en nypa kakaokross i mitten på bladet. Lägg en skiva banan ovanpå. Förslut paketet genom att vika två motsatta sidor över varann, därefter de återstående motsatta sidorna och pensla paketet med det uppvispade ägget. Lägg paketen i din ActiFry® och tillaga i 10 min.
3 Värm under tiden mjölken. Häll den på chokladen och mixa för att få såsen slät. Det går att byta ut bananer mot kiwi, päron, ananas, jordgubbar...

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**

TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**

: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr/تاريخ خري

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه/ نام درس خرده فروش /وا

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فرو/

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 1505088660